

ANTIPASTI

Spiedini di polenta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

10 min

CALORIE

855 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Polenta avanzata	8 fette
Prosciutto cotto	2 fette
Funghi champignon	200 g
Formaggio groviera (fette da 200 g)	200 g
Uova	2
Farina	
Pangrattato	
Olio per friggere	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1** Pulite i funghi sciacquandoli velocemente sotto l'acqua corrente fredda. Staccate le cappelle dai gambi e asciugatele delicatamente. Tagliate a dadi di uguali dimensioni il prosciutto, il groviera e la polenta.
- 2** Infilate tutti gli ingredienti su lunghi spiedini di ferro, alternandoli. Sbattete le uova con sale e pepe. Passate gli spiedini prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.
- 3** Scaldate abbondante olio in una padella antiaderente e friggetevi gli spiedini, girandoli spesso in modo che risultino ben fritti da ogni parte.
- 4** Scolateli accuratamente su carta assorbente per far perdere l'unto in eccesso e serviteli subito, ben caldi.