

ANTIPASTI

Spiedini pancetta e champignon

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Insalata lattuga

alcune foglie

Olio per friggere

Uovo

1

Farina

2 cucchiaini

Formaggio parmigiano

50 g

Pancetta

250 g

Funghi champignon

16

Preparazione

- 1 Gli champignon devono essere piccoli e della stessa dimensione. Eliminate la parte sabbiosa del gambo dei funghi, lavateli e sgocciolateli. Asciugateli con un canovaccio.
- 2 Eliminate la cotenna dalla pancetta e tagliate quest'ultima in sedici cubetti di 2,5 cm di lato. Immergete i cubetti di pancetta in una casseruola di acqua fredda, coprite e portate a ebollizione.
- 3 Sgocciolateli e asciugateli con della carta assorbente. In due piatti fondi mettete la farina e il pangrattato. Rompete le uova in un'altra fondina e sbattetele con una forchetta.
- 4 Scaldate l'olio a 170 gradi. Lavate le foglie di lattuga, sgocciolatele e tagliatele a listarelle sottili.
- 5 Preparate quattro spiedini: infilate sui bastoncini, alternando, un dado di pancetta e un fungo fino ad avere quattro cubetti di pancetta e quattro di funghi per spiedini.
- 6 Pepate gli spiedini e poi passateli nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. Legate gli spiedini gli uni agli altri con spago da cucina.
- 7 Quando l'olio è caldo (se non possedete un termometro, gettate un pezzetto di pane di 2,5 cm di lato nell'olio, entro un minuto deve dorare), immergetevi gli spiedini tenendoli per lo spago.

- 8 Lasciate friggere per tre o quattro minuti fino a quando saranno dorati, poi sgocciolateli su carta assorbente e tagliate il filo. Foderate il fondo di un piatto di portata con la lattuga e posatevi gli spiedini sopra.
- 9 Servite ben caldo. Potete servire con una salsa di pomodoro o bernese a parte. Vino consigliato: Marzemino.