

ANTIPASTI

Losanghe di semolino

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

CALORIE

515 kcal

■ Ingredienti per 8 persone

Latte	100 cl
Semolino	250 g
Petto di pollo	150 g
Spinaci lessati e strizzati	100 g
Prosciutto cotto	50 g
Burro	35 g
Tuorli d'uovo	3
Uova	2
Formaggio parmigiano grattugiato	1 cucchiaio
Pangrattato	
Scalogno	1
Farina bianca	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 In una casseruola portate a bollore il latte, insieme con il burro e un pizzichino di sale.
- 2 Versatevi il semolino a pioggia, mescolate per evitare il formarsi di grumi, poi lasciate cuocere la polentina, a fuoco moderato, per 15 minuti circa.
- 3 Intanto tagliate la carne di pollo in dadolata e fatela saltare in una padella con una cucchiata d'olio caldo. Mondate e tritate uno scalogno, quindi cospargetelo sui dadini di pollo.
- 4 Tritate il prosciutto e unitelo al semolino, che avrete tolto dal fuoco. Incorporatevi anche la dadolata di pollo, precedentemente passata al tritatutto, insieme con gli spinaci.
- 5 Salate, pepate il composto e legatelo con i tuorli e una cucchiata di parmigiano.

- 6 Amalgamate bene il tutto poi allargate l'impasto su un vassoio o un tagliere di marmo, leggermente unto, e livellatelo con l'aiuto di una spatola umida, fino a dargli lo spessore di circa cm 2.
- 7 Lasciate raffreddare bene poi tagliate l'impasto a losanghe. Passatele in un poco di farina, quindi nelle uova battute e, infine, nel pangrattato. Friggete le losanghe in abbondante olio caldo.