

Cotolette di prosciutto cotto

INGREDIENTI:

2-3 fette di prosciutto cotto dello spessore di circa ½ cm,

2 uova,

50 ml di latte,

200-300 gr di pane grattugiato,

2 cucchiaini di formaggio grattugiato,

sale 1 pizzico,

pepe 1 pizzico,

olio evo.

Sbattere le uova con il latte.

Preparare il pane grattugiato con il formaggio, pochissimo sale (si può anche omettere) e il pepe mischiando tutto.

A questo punto prendere le fette di prosciutto cotto e tagliarle ricavando da ogni fetta 3 fettine più piccole.

Passare il prosciutto cotto prima nell'uovo poi nel pane pressando un po' per farlo aderire bene.

In una padella mettere dell'olio evo la quantità sufficiente che copra il fondo e rosolarci le cotolette di prosciutto fino a doratura.

Servire calde.

In versione piccina possono essere un'idea per un aperitivo.