

# MEDAGLIONI DI PROSCIUTTO SUZANNE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di prosciutto cotto (meglio se di Praga),
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 1 cipolla tritata piuttosto finemente,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 50 g di burro,
- 25 cl di besciamella,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 400 g di spinaci lessati tritati,
- 20 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 1 pizzico di pepe nero appena macinato,
- poco burro per la pirofila.

Stendete con il matterello la pasta in modo da ottenere una sfoglia di circa 2-3 mm di spessore.

Con uno stampino tagliapasta ricavate dei dischi di circa 10 cm di diametro.

Disponeteli sulla placca da forno asciutta, punzecchiateli con una forchetta e fateli cuocere in forno già caldo (200 gradi), fino a quando saranno leggermente dorati.

Estraete la placca dal forno e lasciate raffreddare i dischi prima di toglierli dalla placca.

Con lo stesso stampino tagliapasta ricavate dal prosciutto 8 dischi uguali e tritate finemente i ritagli di prosciutto.

Fate rosolare in una casseruola la cipolla con metà burro e, appena sarà dorata, unite il prosciutto tritato e il prezzemolo; continuate la cottura per qualche minuto a fuoco moderato, quindi aggiungete metà della besciamella e un pizzico di pepe; controllate il sale, mescolate con cura e lasciate addensare un poco.

Con questa salsa spalmate i dischi di pasta sfoglia ormai freddi in modo da formare uno strato piuttosto alto, sul quale poserete i dischi di prosciutto.

Fate saltare in una casseruola, con pochissimo burro, per 45 minuti circa, gli spinaci tritati.

Lasciateli intiepidire e formate delle palline di circa 3 cm di diametro che disporrete al centro di ogni medaglione di prosciutto.

Aggiungete alla besciamella rimasta il tuorlo d'uovo, il parmigiano, il burro rimasto e lavorate bene con un cucchiaio di legno, quindi distribuite il composto sui medaglioni.

Sistemateli i medaglioni così preparati in una pirofila leggermente imburata e fateli gratinare in forno caldo (200 gradi) fino a quando saranno leggermente dorati.