

SPIEDINI DI POLENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di polenta avanzata,
- 2 fette di prosciutto cotto,
- 200 g di funghi champignon,
- 200 g di formaggio groviera (fette da 200 g),
- 2 uova,
- farina,
- pangrattato,
- olio per friggere,
- sale,
- pepe.

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.

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.

Scaldate abbondante olio in una padella antiaderente e frigetevi gli spiedini, girandoli spesso in modo che risultino ben fritti da ogni parte.

Scolateli accuratamente su carta assorbente per far perdere l'unto in eccesso e serviteli subito, ben caldi.