

SPIEDINI PANCETTA E CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

- pepe,
- alcune foglie di insalata lattuga,
- olio per friggere,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di farina,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 250 g di pancetta,
- 16 funghi champignon.

Gli champignon devono essere piccoli e della stessa dimensione.

Eliminate la parte sabbiosa del gambo dei funghi, lavateli e sgocciolateli.

Asciugateli con un canovaccio.

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.

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 sbattetetele con una forchetta.

Scaldare l'olio a 170 gradi.

Lavate le foglie di lattuga, sgocciolatele e tagliatele a listarelle sottili.

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.

Pepate gli spiedini e poi passateli nella farina, nell'uovo e nel pangrattato.

Legate gli spiedini gli uni agli altri con spago da cucina.

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.

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.

Servite ben caldo.

Potete servire con una salsa di pomodoro o bernese a parte.