

TRAMEZZINI DI MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di prosciutto cotto,
- 1 mozzarella,
- 5 uova,
- 1000 g di spinaci,
- olio d'oliva,
- 100 g di burro,
- 50 g di pangrattato,
- sale.

Tagliate la mozzarella in otto fette di uguale spessore.

Disponete tra due fette di formaggio una di prosciutto piegata a metà.

In un piatto sbattete un uovo e salatelo leggermente, poi immergetevi, uno alla volta, i tramezzini di mozzarella e prosciutto.

Passateli quindi nel pangrattato, esercitando una leggera pressione con il palmo della mano in modo che l'impanatura aderisca bene.

Fate soffriggere 75 g di burro in una larga padella, mettetevi i tramezzini impanati e fateli dorare da ambo le parti.

Lavate più volte gli spinaci sotto l'acqua corrente, per eliminare ogni residuo di terriccio, poi metteteli in una pentola e fateli lessare per una ventina di minuti con poco sale e la sola acqua rimasta tra le foglie dal lavaggio.

Quando sono pronti sgocciolateli, poneteli in un tegame col resto del burro e fateli rosolare per 4-5 minuti.

Distribuite gli ortaggi sul fondo di un piatto di portata, formando uno strato il più possibile uniforme.

Sistamate sul letto di spinaci i tramezzini di formaggio e adagiate su ciascuno di essi un uovo fritto nell'olio, ritagliato sulla misura del tramezzino.