

MEDAGLIONI ALLA CEZANNE

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di pasta sfoglia surgelata
- 400 g di prosciutto di praga
- 200 g di spinaci surgelati
- 100 g di funghi champignon
- 20 cl salsa mornay
- 1/2 cipolla
- 2 cucchiari formaggio parmigiano grattugiato
- 60 g di burro
- prezzemolo
- sale
- pepe

Dalla pasta sfoglia tirata ad uno spessore di pochi millimetri ricavate 8 dischi di 8 cm di diametro ciascuno, usando l'apposito stampino.

Bucherellateli in superficie e cuoceteli per 10 minuti circa in forno a 200°.

Tagliate il prosciutto a dischi leggermente più piccoli della sfoglia.

Tritate la cipolla e il prezzemolo, tagliate a dadini i funghi puliti e i ritagli di prosciutto.

Rosolate tutto in 20 g di burro, salate e pepate e unite metà della salsa mornay.

Intanto lessate gli spinaci in acqua bollente salata, tritateli, insaporiteli in 20 g di burro e con essi formate delle palline.

Procedete ora al montaggio del piatto, che è la parte più lunga e laboriosa di tutta la preparazione.

Adagiate le tartine di pasta sfoglia su un tagliere, spalmatele con il trito di funghi, prosciutto, cipolla e prezzemolo.

Passate la lama di un coltello lungo il bordo, in modo che il trito non fuoriesca dalla pasta.

Adagiate su ogni tartina un medaglione di prosciutto.

Al centro di ogni medaglione adagiate una pallina di spinaci.

Lucidate la superficie con la salsa mornay rimasta, spolverate con il formaggio grattugiato e il burro fuso rimasto.

Passate in forno per pochi minuti a gratinare.

Servite i medaglioni caldi, decorando il piatto di portata con rondelle di sedano e julienne di carote.