

INVOLTINI DI PROSCIUTTO FARCITI CON FUNGHI

Ingredienti:

- 4 fette larghe di prosciutto cotto,
- 2 panini al latte,
- 60 g di groviera svizzero,
- 150 g di funghi coltivati,
- 1/4 l di latte,
- 1 cipollina,
- 70 g di burro,
- 4 cucchiaini di marsala,
- 2 uova,
- qualche foglia di basilico,
- 1.5 dl di panna liquida,
- 1 dl di brodo,
- sale,
- pepe.

Scaldare il latte e spezzettarvi il pane.

Sgocciolarlo e ridurlo in un puré sodo incorporandovi 20 g di burro.

Pulire e cuocere i funghi per 5-6 minuti con metà del burro rimasto e la cipollina.

Tritare i funghi e il basilico e unirli al pane, poi aggiungere al sugo dei funghi metà del parmigiano grattugiato e le due uova intere sbattute.

Porre sulle fette di prosciutto il composto e arrotolarle.

Dopo averle poste in una pirofila unta di burro, coprirle con il rimanente formaggio ed una salsetta preparata con il restante burro, il marsala, la panna e un po' di brodo.

Passare in forno già caldo (200°C) per 15 minuti.

Servire caldi.