

---

# FILETTI DI MERLUZZO AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di merluzzo da 180 g
- 4 fette di prosciutto crudo
- 4 fette di formaggio fontina
- 2 limoni
- 100 g di margarina
- 1 tazza di olio di mais
- salvia
- peperoni
- pepe

Per la pastella:

- 1 bicchiere di latte
- 2 uova
- 2 cucchiai di farina tipo 00
- 1 cucchiaino di sale

Pestare bene, senza romperli, i filetti, spianarli, aggiungere le fette di prosciutto, il formaggio, il pepe e la salvia. Arrotolare i filetti, infarinarli e passarli nella pastella che sar  stata passata nel colino per evitare i grumi. Friggere i filetti nell'olio e margarina bollenti, girandoli pi  volte fino a dorarli. Guarnire un piatto di servizio con delle fettine di limone e con tondini di peperone. Aggiungere gli arrotolati e serviteli caldi.