

CORDONBLEU DI PROVOLA E PROSCIUTTO DI MARIKA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- 3 uova
- prosciutto cotto (250gr)
- provola affumicata (250gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- margarina

Come si prepara

Sbattere le uova con il sale, il pepe ed il parmigiano.

Passare le fette di provola ad una ad una prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Piegare a metà le fette di prosciutto tagliate spesse e metterle al centro di 2 fette di provola, formando così dei cordonbleu.

Porre i cordonbleu su della carta da forno. Mettere un po' di margarina su ogni cordonbleu e infornare in forno caldo a 220 gradi circa per pochi minuti, il tempo necessario per far sciogliere un po' la provola.

Servire caldissimo.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

secondo, carne, Cordonbleu di provola e prosciutto, cordonbleu



