



MERLUZZO AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ingredienti

4 Filetti di Merluzzo da 180g
4 Fette Prosciutto Crudo
4 Fette Formaggio Fontina
2 Limoni
100 g Margarina
1 Tazzina di Olio Di Mais
Salvia
Peperoni
Pepe
Per La Pastella:
1 Bicchiera di Latte
2 Uova
2 Cucchiiai Farina Tipo 00
1 Cucchiaino di Sale

Procedimento

Pestare, senza rompere, i filetti, aggiungere le fette di prosciutto, il formaggio, il pepe e la salvia. Arrotolare i filetti, infarinarli e passarli nella pastella che sarà stata passata nel colino per evitare i grumi. Friggere i filetti nell'olio e margarina bollenti fino a dorarli.