

7. Involtino di Maria



1 « involtino »

Ingrédients :

2 grandes tranches fines de jambon cuit
2 grosses tranches de fromage (Maredsou ou Montasio ou Asiago)
1 cuillère à soupe de sauce rémoulade
1 cornichon
1 œuf battu
chapelure
huile pour frire
sel

Préparation :

1. Étalez les tranches de jambon une sur l'autre.
2. Coupez, si nécessaire, le fromage en morceaux un peu plus petits que la moitié de la tranche.
3. Mettez le fromage sur les tranches de jambon, coupez le cornichon en longueur et mettez-le sur le fromage et après la sauce rémoulade.
4. Pliez en deux et fixes avec un cure-dents.
5. Passez le « involtino » dans l'œuf battu et dans la chapelure.
6. Faites frire des deux côtés dans l'huile bien chaude jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Ajoutez éventuellement le reste de l'œuf battu.

⇒ Délicieux avec une salade.