

## 7. Involtino di Maria



1 involtino

### Ingredienti:

2 fette di prosciutto cotto

1 fetta piuttosto graossa di formaggio (Maredsous o Montasio o Asiago)

1 cucchiaio di salsa remoulade

1 cetriolo sott'aceto

1 uovo

pane grattugiato

olio

sale

### Preparazione:

- 1.** Allargare le fette di prosciutto e metterci sopra il formaggio (se necessario tagliarlo a metà), poi il cetriolo tagliato a metà e la salsa remoulade (o maionese).
- 2.** Piegare a metà e fissare con uno stuzzicadenti.
- 3.** Passare prima nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato.
- 3.** Friggere nell'olio caldo sui due lati finché il formaggio si fonde, aggiungere il resto dell'uovo e servire subito.

⇒ Squisito se accompagnato da un'insalatina verde con pomodori.