FAGOTTINI DORATI ALLE OSTRICHE

Ingredienti per 4 persone:

- venti ostriche,
- due limoni,
- sale,
- pepe,
- otto-dieci fette sottili di prosciutto cotto,
- farina,
- due uova,
- sale,
- 100 g di pangrattato,
- 100 g di burro.

Aprite le valve delle ostriche con l'apposito coltellino a spatola, recidendo anche i "legamenti" che le uniscono, ed estraete i molluschi; metteteli nello scolapasta, lavateli sotto l'acqua corrente, affinché perdano ogni traccia di sabbia, e fateli sgocciolare.
Metteteli in un piatto, irrorateli col succo dei limoni, salateli, pepateli e lasciateli insaporire per circa 20 minuti, girando di tanto in tanto.
Nel frattempo tagliate le fette di prosciutto a pezzetti uniformi, grandi a sufficienza per racchiudere un'ostrica.
Sgocciolate le ostriche e disponetele sui pezzi di prosciutto; ripiegate questi ultimi due volte in modo che l'ostrica resti ben chiusa nel mezzo; passate i "fagottini" ripetutamente nella farina pressandoli fra le palme delle mani.
Rompete le uova in un piatto, unite una presa di sale e frullatele; buttatevi gli involtini e impanateli; ripetete questa operazione due volte.
Fate fondere il burro in un tegame e friggetevi i fagottini da entrambi i lati; quindi adagiateli su un foglio di carta assorbente a perdere l'unto di frittura.
Serviteli subito.