COSTOLETTINE DI UOVA

Ingredienti:

- 5 uova,
- besciamella,
- 100g. di prosciutto crudo in una sola fetta,
- olio,
- burro,
- pangrattato,
- un uovo per impanare le costolette.

Preparate prima di tutto una besciamella piuttosto soda usando latte o anche brodo, e fate d'altra parte rassodare le uova che triterete poi finemente, prima di mescolarle alla besciamella già pronta.
Tagliate a dadetti il prosciutto e unite anche questo alla besciamella.
Con l'impasto fate delle costolettine che passerete nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato finissimo e bianco, prima di farle dorare in metà olio e metà burro.
Servitele con salsa di pomodoro densa.