CROSTONI ALLA RUSSA

Ingredienti:

- 1 confezione di pan carre,
- un uovo intero,
- 250ml. di latte,
- 50g. di prosciutto cotto,
- 60g. di fontina,
- olio.

Tagliate il pan carre a fette di mezzo centimetro.
Bagnate leggermente le fette nel latte, poi disponete sopra ad ognuna una fetta di prosciutto e una sottile di formaggio e coprite con un'altra fetta di pan carre preparata allo stesso modo. Legate in croce con un filo sottile, passate nell'uovo sbattuto e friggete in olio bollente. Togliete i fili e servite su un piatto scaldato.