BISTECCHINE DI CARNE TRITA

Ingredienti per 4 persone:

- 400g. di carne di cavallo tritata,
- 2 uova,
- un pugno di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- pangrattato quanto basta,
- burro o margarina quanto basta,
- 6 fette di prosciutto cotto,
- una mozzarella,
- 2 pomodori pelati,
- sale e pepe.

Mescolate la carne con l'uovo, la mollica di pane, il prezzemolo, sale e pepe.
Formate quindi delle bistecche, passatele nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e fatele dorare nel burro.
Disponetele in una teglia unta e appoggiate su ognuna una fettina di prosciutto, una di mozzarella e una di pomodoro con un fiocchetto di burro.
Mettete il tutto in forno caldo a 200° per circa un quarto d'ora.
Servite ben caldo.