

# MEDAGLIONI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di prosciutto cotto tagliato a fette spesse,
- 250 g di lonza (o pollo o tacchino),
- 180 g di burro,
- 1 cipolla piccola,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di cognac,
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco (o vino madera),
- sale,
- pepe.

Tenete il burro a temperatura ambiente.

Tritate la cipolla e fatela rosolare con l'aglio, a cui avrete eliminato l'interno verde, in circa 40 g di burro.

Tagliate a pezzettini o, addirittura, tritate la carne: infarinatela e fatela rosolare nel vostro fondo di cottura.

Appena si è indorata, aggiungete il Cognac e fatelo evaporare alzando la fiamma.

In seguito, eseguite la stessa operazione con il Marsala (o il Madera).

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso con una piccola porzione di dado per circa un'ora.

Nel frattempo, regolate le fette di prosciutto e mettete i ritagli a cuocere con il resto del preparato.

Quando la cottura sarà in fase di ultimazione, frullate il tutto e completatela aggiungendo il restante burro, amalgamando con sale e pepe.

Allineate tre fette di prosciutto, sovrapponendole leggermente, in modo da ottenere un lungo rettangolo sul quale spalmate il patè ottenuto.

Ricoprite con ulteriori tre fette di prosciutto e ripetete la stessa operazione fino ad esaurimento della crema di carne.

Arrotolate il tutto, stringete bene e avvolgete in una carta oleata.

Lasciate il rotolo in frigorifero fino a quando si sarà completamente raffreddato e solidificato.

Quando ciò sarà avvenuto, lo taglierete a fette dello spessore di non più di 1 cm.

che metterete in una gelatina preparata precedentemente.

Tenete presente, nel programmare i vostri pranzi, che questo è un antipasto che si può comodamente preparare un giorno prima.