SPIEDINI DI PROVOLONE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di formaggio provolone dolce,
- 8 funghi champignon,
- 150 g di pancetta affumicata,
- 2 uova,
- pangrattato,
- sale,
- pepe.

Tagliate il provolone a cubetti di circa 2 centimetri di lato e la pancetta a bastoncini.
Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a metà nel senso della lunghezza.
Prendete degli spiedini di legno lunghi circa 20 cm.
e infilatevi gli ingredienti alternandoli tra loro.
In una fondina, sbattete leggermente le uova, salatele poco e pepatele.
Passate gli spiedini, uno per uno, nell'uovo e poi nel pangrattato premendoli bene con il palmo della mano.
Fate dorare appena gli spiedini in burro o strutto ben caldi.
Potrete sostituire i funghi con altra verdura a piacere come: peperone, pomodori, zucchine, ecc.