

RISSOLES AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 200 g di prosciutto cotto in una sola fetta,
- 100 g di champignons,
- 40 g di margarina,
- 40 g di farina,
- mezzo mestolo di brodo di dadi,
- mezzo bicchiere di Madera,
- sale,
- pepe,
- un albume,
- olio di semi.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Tagliate il prosciutto a dadini e tritate finemente la cipolla. Pulite e lavate gli champignons e tagliuzzateli. Fate sciogliere la margarina in una casseruola, lasciatevi imbiondire la cipolla, unitevi i funghi e fateli rosolare per 5 minuti a fiamma viva. Spolverizzate con 20 g di farina e continuate la cottura ancora per 2 minuti; quindi bagnate con il brodo e il Madera e fate cuocere ancora per 5 minuti. Unite al composto il prosciutto, salate, pepate e lasciate raffreddare. Mettete la pasta sulla spianatoia infarinata e stendetela in una sfoglia sottilissima: ritagliatevi dei dischi del diametro di 10 cm circa e posate nel mezzo di ogni disco parte del ripieno. Spennellate con l'albume il contorno dei dischi, ripiegate la pasta a metà e premete sui bordi in modo da unire bene i due strati di sfoglia. Fate fumare l'olio in una padella e immergetevi le rissoles, lasciatele friggere per 7 minuti da entrambi i lati, e mettetele a perdere l'unto su un foglio di carta assorbente da cucina. Disponete le rissoles al prosciutto in un piatto da portata piuttosto grande e servitele ben calde.