CROCCHETTE DI POLLO CON PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 4 persone:

- 15 g di burro
- 1 cucchiaio e 1/2 di farina
- 2 spicchi di aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 petti di pollo da 125 g
- 75 g di formaggio morbido (tipo emmenthal)
- 50 g di prosciutto crudo in blocco
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio per friggere

Gli ingredienti sono per circa 25 crocchette.
Far sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungere la farina e mescolare fino a far raggiungere un colorito bruno, quindi togliere dal fuoco.
Salate e cuocere i petti di pollo sulla piastra e, una volta freddi, tagliateli a cubetti.
Tritate il prezzemolo e fare a cubetti l'aglio, il formaggio ed il prosciutto crudo.
Nel robot da cucina (o sul tagliere se volete usare la mezzaluna) mettete il pollo, la farina imbrunita, una parte del formaggio, l'uovo, il succo di limone e la paprica.
Fate andare le lame fino ad ottenere un composto omogeneo ma che contenga ancora dei pezzettini non tritati.
Aggiungete quindi il restante formaggio, il crudo, il prezzemolo e fate andare ancora un po'.
Con le mani umide, fate circa 25 polpettine lunghe e rotolatele nel pangrattato.
Friggetele in abbondante olio caldo per 2-3 minuti rigirandole spesso; fatele asciugare su carta da cucina e servitele ben calde.