

INVOLTINI ALLA PARIGINA

Ingredienti per 4 persone:

1 busta di purè di patate,
150 g di patè di fegato,
150 g di prosciutto crudo tagliato finemente,
100 ml di latte,
1 tuorlo,
2 cucchiaini di Grana Padano grattugiato,
25 g di burro,
olio per friggere,
sale,
pepe.

Preparate il purè come descritto sulla confezione con 300 ml d'acqua, il latte, 1 cucchiaino di sale e una spruzzata di pepe.

Mantecate alla fine con il tuorlo e il formaggio grattugiato.

Aspettate che s'intiepidisca.

Trasferite il purè pronto in una larga ciotola di vetro per agevolare la lavorazione.

Con le dita appena inumidite prendete in mano una piccola porzione di purè e infilatevi nel centro un pezzetto di patè di fegato.

Formate tanti bastoncini tutti della stessa misura e avvolgeteli nelle fette di prosciutto ben puliti dai grasso intorno.

Dovranno risultare circa 20-25 bocconcini che allineerete in una pirofila unta di burro di forma rettangolare.

Completate con il burro rimasto sparso a fiocchetti.

Chiudete quindi la pirofila avvolgendola con carta d'alluminio e fate cuocere per 5 minuti nel forno preriscaldato a 220°.

Serviteli ancora caldi dopo 5 minuti.