

SPIEDINI DORATI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fegatini di pollo,
- 100g. di lingua salmistrata in una fetta,
- 100g. di emmental,
- 3 fette di pane casareccio,
- 2 uova,
- farina,
- salvia,
- 100g. di pane grattato,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Pulite i fegatini, tagliateli a pezzi e fateli insaporire per 2 minuti in una padella con 20g. di burro, sale, pepe e 2 foglie di salvia. Tagliate la lingua, l'emmental e il pane a quadretti di uguali dimensioni. Scaldate 10g. di burro in una padella antiaderente e fatevi insaporire i pezzetti di pane.

Prendete degli spiedini di legno e infilatevi i vari ingredienti, alternandoli. Passate gli spiedini prima nella farina, poi nelle uova, sbattute leggermente con sale e pepe, infine nel pane grattato. In una padella per fritti scaldate abbondante olio e friggetevi gli spiedini, finché saranno dorati in maniera uniforme; sgocciolateli su carta assorbente da cucina e serviteli subito ben caldi.