

Cubetti di formaggio e prosciutto

Senza glutine



Ingredienti

6 fette di prosciutto cotto

5 fette di formaggio (consiglio emmental)

2 uova medie

Farina senza glutine q.b. #

Cornflakes sbriciolati q.b. senza glutine #

Sale q.b.

Pepe q.b.

Procedimento

Sovrapporre le fette di prosciutto e formaggio (iniziare e finire col prosciutto). Rifilare i bordi (non buttarli perché utilizzerete anche quelli) e, con un coltello affilato, ricavare dei cubi. Infarinare benissimo ogni cubo, passarlo nelle uova sbattute con un pizzico di sale e pepe, poi nei cornflakes tritati a mano. Ripassare poi di nuovo nelle uova sbattute e successivamente, di nuovo, nei cornflakes. Adagiare i cubi nel cestello della friggitrice ad aria, nebulizzare olio in superficie e cuocere a 200° C per circa 7 minuti (rigirando a metà cottura). Oppure nel forno in modalità statica per 10 minuti.

Ricetta dal web