

Le svizzere

- Ingredienti: (4 persone)
- 4 fettine doppie di rotonda (tagliate abbastanza sottili)
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 pezzetti di fontina
- 8 cuori di carciofini sott'olio

Battere le fettine di rotonda allargare le fette su un piatto, salare e pepare mettere la fetta di prosciutto, fettine di fontina, i carciofini sott'olio tagliati a fettine e chiudere la carne con gli stuzzicadenti in modo che il ripieno una volta cotto non fuoriesca. Mettere le fette così confezionate nella farina e poi nell'uovo sbattuto e nel panepesto a finire. Far cuocere per 5 minuti da un lato e dall'altro, togliere le fettine e metterle nella carta assorbente per farle scolare dell'olio in eccesso, salarle ancora un pochino. Servirle calde con qualche verdura di contorno o semplicemente con una insalata.