

ANTIPASTO

## Bauletti di Zucchine



### Procedimento

Tagliate ogni sottiletta in 3 parti uguali e il prosciutto in striscioline di ugual misura. Preparate il pangrattato con il prezzemolo tritato e sbattete l'uovo con un pizzico di sale. Passate le zucchine nell'olio, poi nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato.

Ponete al centro della zuccina la sottiletta e il prosciutto, ripiegate in tre parti e compattatela per bene.

Portate a temperatura l'olio per la frittura. Io ho usato l'olio di semi di girasole... ma potete usare ciò che meglio preferite. Friggetele e portatele a tavola ancora calde.

### Ingredienti per 4:

12 fettine di zuccina  
spessore 2mm / 3mm  
lunghe almeno 15cm;  
4 sottilette;  
50gr di prosciutto cotto;

Per la panatura;

1 uovo;  
Olio evo  
Farina,  
Pangrattato  
Prezzemolo.

Olio per la frittura

### Note e Sugerimenti

Una volta preparate e prima di friggerle, si possono anche surgelare