FAGOTTINI DI PROSCIUTTO

Quando ho visto il colore del contest di ESSENZA IN CUCINA e MY TASTE OF FOOD ho iniziato a pensare a tutti gli alimenti rosa che mi venivano in mente, finchè il pensiero si è fermato su PROSCIUTTO COTTO.. e poi il resto è venuto da se.. metti insieme questo e quello.. ed ecco questi saporiti fagottini!!

FAGOTTINI DI PROSCIUTTO

per 7-8 fagottini

per il ripieno

2 hamburger di vitello
5 fette di salame
1 uovo
5 pomodorini secchi sott'olio
1 scalogno
2 cucchiai di ricotta
20 gr di parmigiano
pepe
8 fette di prosciutto cotto

per la salsa al pomodoro

10 pomodorini
1/2 scalogno
olio extravergine d'oliva
timo, salvia, maggiorana
un pizzico di zucchero
sale, pepe
1 cucchiaino raso di farina
1 cucchiaino di burro
pepe rosa

In una padella mettete un filo d'olio e cuocete lo scalogno tritato con gli hamburger, una volta cotti mettete la carne in una ciotola con tutti i restanti ingredienti e frullate fino a formare un composto omogeneo. Al centro di ogni fetta mettete un cucchiaio abbondante di composto e richiudete a fagottino il prosciutto, bloccate con due stecchini facendoli passare da parte a parte. In una teglia ricoperta con carta forno disponete i fagottini e coprite con un foglio di alluminio, cuocete 20 minuti a 180°.

Per la crema di pomodoro mettete in un padellino olio, scalogno pomodorini tagliati a spicchi e erbe aromatiche, mettete un pizzico di zucchero, fate insaporire, salate, pepate, cuocete 10 minuti poi frullate tutto con il mixer, con il burro e la farina formate una pallina unitela alla salsa e rimettete sul fuoco mescolate con la frusta evitando di formare grumi, questo serve per far in modo che la farina assorba l'acqua dei pomodori evitando così antiestetiche pozzette d'acqua nel piatto!!
Nel piatto di portata mettete qualche cucchiaio di salsa e sopra i vostri fagottini.. decorate a piacere con pepe rosa e aceto balsamico.

ps. per la regola del riciclo se dovesse avanzare un fagottino potete sminuzzarlo e utilizzarlo per condire la pasta assieme alla salsa di pomodoro.