

## Ingredienti (x4 persone)

8 fette sottili di magatello  
150g prosciutto di Praga  
100g caprino fresco  
1 tuorlo d'uovo  
10 foglie di salvia  
6 cucchiaini di pan grattato  
olio extra vergine di oliva  
sale  
pepe



## Esecuzione

Tritate il prosciutto di Praga e amalgamatelo al caprino, unite il tuorlo d'uovo ed un pizzico di pepe. Dividete l'impasto in 4 porzioni e mettetelo su quattro fettine di magatello; coprite con le altre quattro fettine premendo bene i bordi, si formando 4 fagottini. Tritate la salvia, che deve essere freschissima e mischiatela al pangrattato aggiungendo un pizzico di sale e pepe. Passate i fagottini nel pangrattato, coprendoli in modo uniforme e pressandoli leggermente, facendo attenzione che i bordi delle due fettine non si separino. In una padella antiaderente scaldate un filo d'olio extra vergine di oliva e cuocete i fagottini per tre minuti da ambo i lati. Serviteli caldi.



# Fagottini alla salvia