Bastoncini fritti di coste e Prosciutto cotto Puccini

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 12 fette di prosciutto cotto Puccini
- 24 gambi di foglie di coste
- 4 albume
- 200g pangrattato
- q.b. olio di arachidi per friggere
- q.b. sale
- 240ml maionese
- 2 avocado maturo
- 16EL ketchup
- 8EL cognac

Preparazione

1. Dividere la maionese in 3 parti uguali.
2. Frullare una parte con l’avocado e un pizzico di sale.
3. Mescolare la seconda parte con il ketchup e il cognac e lasciare la terza parte al naturale.
4. Trasferire le 3 salse in 3 ciotole e conservare al fresco fino al momento di servire.
5. Lavare ed asciugare perfettamente i gambi delle coste.
6. Mettere l’albume in un piatto fondo e sbatterlo con una forchetta.
7. Mettere il pangrattato in un altro piatto fondo e tagliare le fette di Prosciutto cotto Puccini a metà per il lungo.
8. Passare i gambi delle coste prima nell’albume e poi nel pangrattato.
9. Dopodiché, avvolgerli in mezza fetta di prosciutto cotto e fissare il prosciutto cotto con mezzo stuzzicadenti.
10. Scaldare 2 dita di olio di arachidi in una padella e, quando è caldo, friggervi, pochi alla volta, i bastoncini di

coste 1 minuto circa per parte, finché risulteranno ben dorati e croccanti.

11. Sgocciolare su carta assorbente da cucina per fargli perdere l’unto in eccesso.
12. Infine, salarli leggermente ed eliminare gli stuzzicadenti. Servire subito accompagnati dalle tre salse.