**Sandwich di patate dolci e prosciutto**

**Ingredienti per 4 persone:**

2 grosse patate dolci del Nord Carolina (circa 400 gr)

Sale e pepe q.b.

1 uovo

2 cucchiai di farina

Circa 5 cucchiai di pane grattugiato

2-3 cucchiai d’olio

100 gr di maionese per insalata

1-2 cucchiaini di senape di Digione

50 gr di crescione

1 baguette (circa 300 gr)

100 gr di prosciutto francese asciugato all’aria tagliato a fette sottili

**Procedimento:**

1. Sbucciate le patate dolci e tagliatele a fette di circa 5 mm nel senso della lunghezza. Cuocetele in acqua salata bollente per circa 2 minuti, scolatele e fatele asciugare sulla carta da cucina. Salate e pepate. Sbattete l’uovo. Passate le fette di patate dolci nella farina, nell’uovo e infine nel pane grattugiato. Friggetele nell’olio caldo su tutti i lati finché non sono ben rosolate. Lasciate intiepidire.

2. Per la crema di Digione mescolate insieme la maionese per insalata e la senape. Lavate il crescione. Dividete la baguette in 4 parti e tagliate ogni parte a metà. Spalmate la crema di Digione su entrambe le fette. Adagiate le patate dolci, il prosciutto e il crescione sulla base del sandwich e coprite con l’altra fetta di pane.

**Tempo di preparazione:** circa 40 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 590 kcal/2470 kJ

Proteine: 18 gr

Grassi: 22 gr

Carboidrati: 77 gr