

SECONDI PIATTI

# Tomini alla piastra

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Se volete preparare un secondo facile e veloce abbiamo per voi la ricetta dei tomini alla piastra: questa ricetta è perfetta chi ama i [secondi di formaggio](#) cremoso e filante. Alla sua apertura infatti, il formaggio tenderà quasi a sciogliersi, diventando una gioia per gli occhi. Al [tomino](#), questo famoso [formaggio](#) piemontese, che ha un sapore caratteristico erborinato e intenso, si aggiunge un tocco di profumo e allettante sapidità della pancetta.

Il gioco di consistenze dei tomini alla piastra è il vero tocco irresistibile di questa ricetta, infatti da un lato il formaggio è cremoso e filante, la pancetta dall'altro resta croccante e profumata, insomma un

vero preludio di bontà!

## INGREDIENTI

TOMINI 4

PANCETTA (TESA) 100 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i tomini alla piastra iniziare avvolgendo i tomini nella pancetta tesa. Quando saranno pronti scaldare per bene una piastra e poi sistemare sopra i tomini.





- 2 Fare rosolare da un lato finché la pancetta non sarà ben dorata. Quindi girare dall'altra parte e cuocere ancora. Quando i tomini alla piastra saranno ben caldi spegnere la fiamma e servire subito.





## CONSERVAZIONE

Si consiglia di consumare subito i tomini alla piastra.

## CONSIGLIO

Per insaporire ulteriormente i vostri tomini alla piastra potrete aggiungere delle erbe aromatiche a vostro piacimento tra la pancetta e il tomino.