

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto bon bon e ripieni fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER I BON BON

80 g di philadelphia

3 fettine di speck.

PER I FRITTI

6 spicchi di carciofi

3 fette di prosciutto cotto

3 fette di provola affumicata

1 uovo

pangrattato

sale

pepe

olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Mettiamo in una ciotola il philadelphia e lo speck tagliato a pezzettini e mescoliamo il

tutto.

Realizziamo delle palline piccole con l'impasto e adagiarli, a piacere, su alcuni crackers.



- 2 Per i fritti ripieni fate bollire i carciofi in acqua salata per 5 minuti, scolateli e lasciateli freddare.

Arrotolate ciascuno spicchio di carciofo con metà fetta di prosciutto cotto e metà fetta di provola, fino ad ottenere dei piccoli bocconcini.

Preparate 2 piatti uno con le uova battute insieme a sale e pepe e un altro con il pangrattato.

Passate ora i bocconcini di carciofi prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggete fino a doratura.

