

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto estivo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di bresaola tagliata sottile
una confezione di Philadelphia classico
10 pomodorini ciliegini
basilico fresco
olive da tavola
2 scatolette di tonno all'olio d'oliva
1 uovo
2 fette di pane raffermo
pane grattugiato
olio per friggere
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Impastate il tonno, il pane bagnato e strizzato, l'uovo, il sale e il pepe per realizzare l'impasto delle polpettine.

Aggiungete il pangrattato fino ad ottenere un impasto sostenuto, modellate le polpettine e friggetele in olio ben caldo fino alla doratura.

Fate assorbire l'olio in eccesso su carta da cucina.



2 Con la bresaola formate dei tortelloni con il ripieno di Philadelphia.



3 Con una parte del formaggio guarnite i pomodorini che avrete precedentemente svuotato dei semi e dell'acqua di vegetazione.

Infine decorate con una fogliolina di basilico.

