

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini al philadelphia aromatizzati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 1 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bastoncini al philadelphia aromatizzati, davvero sfiziosi! Bastoncini di pancarrè fritti, intinti nel philadelphia e aromatizzati con la paprica e le erbe aromatiche, semplicissimi!

INGREDIENTI

Pancarrè

formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)

basilico

prezzemolo

mentuccia

rucola

paprica piccante e dolce.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pancarrè a listarelle e friggetelo con olio di semi per qualche secondo, scolate e trasferite nella carta assorbente, spolverizzando con un po' di sale.

Tritate le erbe finemente e mischiate in una ciotola i due tipi di paprica.



- 2 Intingete la parte finale dei bastoncini di pancarrè fritti nel philadelphia, aiutandovi anche con il coltello, e passateli poi nell'erbe e nella paprica.



3 Potete friggere i bastoncini con anticipo ma conditeli solo poco prima di consumarli.