

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di cotto con cuore filante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

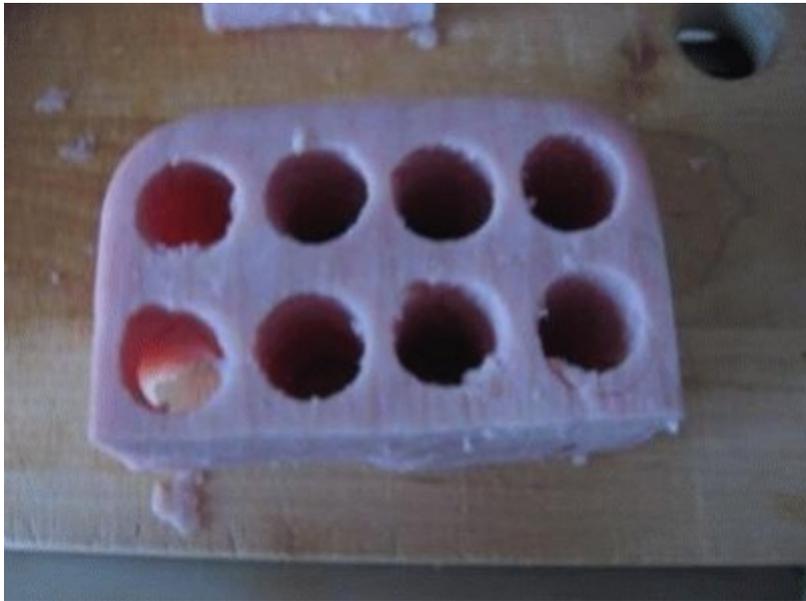
prosciutto cotto
mozzarella
uovo
farina
pangrattato

PREPARAZIONE

1 Con un levatoroli scavate il prosciutto cotto.



2 Tenete da parte l'avanzo del prosciutto.



3 Con un coltello ritagliamo dei tronchetti facendo attenzione a non romperli.



4 Farciamo i buchi con la mozzarella.

Chiudete le estremita di ambo i lati con rotelline di prosciutto cotto ricavate dai cilindri di scarto.





5 Sigillate i bordi con la farina.



6 Passateli nell'uovo e nel pangrattato.



7 Frigete in olio bollente.



8 Servite caldi.

