

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di formaggio e prosciutto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

150 g di prosciutto cotto
formaggio tosella q.b.
2 uova
pangrattato q.b.
sott'aceti a piacere
olio di arachidi.

La ricetta dei bastoncini di formaggio e prosciutto è semplice e veloce e di certo piacerà a grandi e piccini. Molto furba anche perché può essere preparata in anticipo, e poi fritta al momento giusto. Questa versione prevede un unico tipo di formaggio, ma nulla vieta di trasformarla in una ricetta di riciclo in modo da consumare anche formaggi e salumi che sono in frigorifero ad aspettare di essere fatti fuori.

Se amate questa accoppiata provate anche i [ventagli prosciutto e grana](#): favolosi!

PREPARAZIONE

- 1 Questi sono gli ingredienti che serviranno per la realizzazione della ricetta dei bastoncini prosciutto e formaggio.



- 2 Tagliate la torella a bastoncini ed avvolgeteli con le fette di prosciutto cotto.



- 3 Prendete poi ciascun bastoncino e passatelo prima nell'uovo, nel pangrattato, di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.



4 Mettete dell'olio di arachidi in una padella, quando sarà ben caldo tuffateci i bastoncini.

Lasciateli cuocere fino a doratura, prelevateli e metteteli su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Aggiungete dei sott'aceti a piacere e servite.

CONSIGLIO

Quale olio mi conviene utilizzare per la frittura?

È preferibile usare quello extravergine di oliva, ma non a tutti piace, quindi puoi scegliere un buon semi di qualità.

Posso farlo con il crudo?

Il crudo diventa a mio avviso un po' secco, ma puoi provare!