

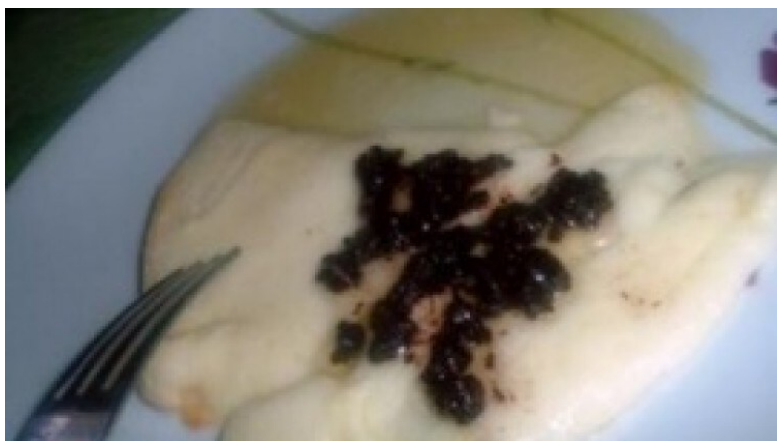
ANTIPASTI E SNACK

Caciocavallo all'argentiera

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

caciocavallo
1 spicchio di aglio
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaino di aceto
origano
crema di olive nere.

Caciocavallo all'argentiera, un piatto povero della tradizione siciliana veloce e gustoso.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a fette abbastanza spesse il caciocavallo, fate imbiondire uno spicchio d'aglio in padella con dell'olio e unite il formaggio.

Fate dorare da ambo i lati e poi unite un pizzico di zucchero e un cucchiaino d'aceto, togliete dal fuoco e servite col sughetto di cottura, un po' di origano e crema di olive nere.

