

ANTIPASTI E SNACK

Canapés di maiale

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 tazza di carne di maiale tritata grossolanamente
- 2 cucchiaini di cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- 2 uova
- 7 fette sottili di pancarrè (private della crosta e poi tagliate i quattro) strutto o grasso vegetale.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare il maiale tritato con cipolla, sale, pepe e uova; spalmate sui triangoli di pane. Scaldate e fondete lo strutto in una padella a bordi alti; adagiatevi i triangoli di pane, con la parte spalmata girata di sotto, e friggeteli finché sono ben dorati; girateli e friggeteli dall'altro lato. Sgocciolate, passate su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, accomodate su un piatto di portata; servite caldo.