

ANTIPASTI E SNACK

Canapés di manzo

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I Canapés di manzo ovvero semplicissimi triangolini di pane e carne per uno spuntino oppure un aperitivo dai sapori decisi.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tritato
grossolanamente - 300 gr
CIPOLLE tritata finemente - 2 cucchiari da
tavola
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè
UOVA 2
PANE BIANCO IN CASSETTA 7 fette
STRUTTO

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola la carne di manzo tritata, la cipolla, il sale, il pepe e le uova; impastate bene per ottenere un composto omogeneo.



- 2 Preparatevi le fette di pancarrè rimuovendo la crosta e tagliandole a metà, ottenendo un triangolo.

Distribuite il composto di carne sui triangolini di pane.



- 3 Scaldate in una padella lo strutto facendolo fondere, quindi adagiatevi i triangoli di pane con la carne a contatto con il fondo della padella.



4 Soffriggete i triangoli fino a che la carne risulti cotta, quindi girateli e soffriggete anche il lato di pane vuoto.

Rimuovete i canapès dalla padella e adagiateli su un foglio di carta assorbente per asciugarli dal grasso in eccesso.

Adagiate i triangoli su un piatto da portata e serviteli ancora caldi.