

ANTIPASTI E SNACK

Cannoncini di grana ripieni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

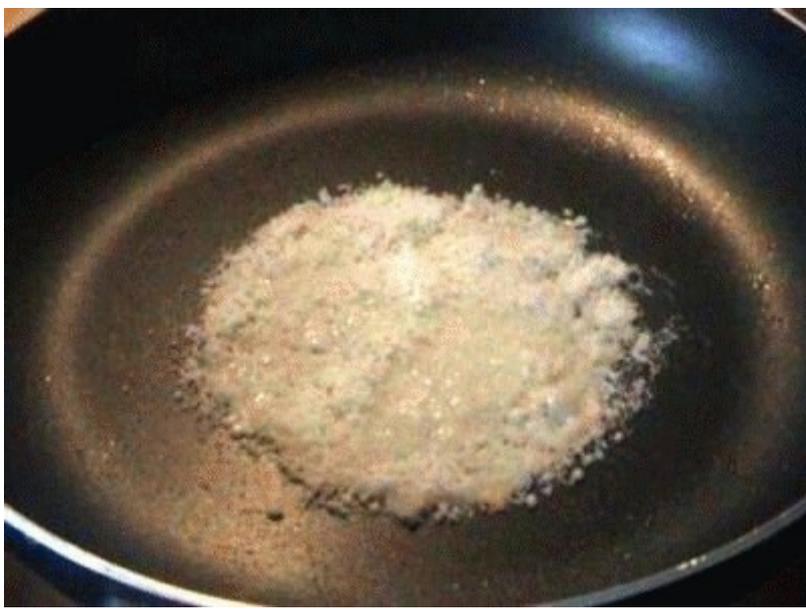


INGREDIENTI

grana grattugiato
rucola
bresaola
aceto balsamico
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Ungere una padella d'olio, metterla sul fuoco e disporvi un cucchiaino e mezzo di grana grattugiato, schiacciando col dorso del cucchiaino per formare una sorta di disco.



- 2 Quando la parte sotto è abbastanza colorata ,con l'aiuto di una palettina, sollevare la sfoglia ed arrotolarla nella forma da cannolo.





3 Ripetere l'operazione fino ad esaurimento del grana grattugiato.

Una volta tiepidi, togliere i cannoli dalle forme.



4 Condire della rucola con aceto balsamico e olio.



5 Mettere la rucola al centro delle fette di bresaola chiudendole a cilindro e ponendole all'interno dei cannoli.





6 Eccoli pronti per essere serviti.

