

ANTIPASTI E SNACK

Cheese rolls

LUOGO: Europa / Italia

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

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANE BIANCO IN CASSETTA
FORMAGGIO a fette (preferibilmente Gouda) -
PROSCIUTTO COTTO
BURRO

I cheese rolls sono dei rotolini di pancarrè farciti con formaggio e rosolati nel burro come i french toast, sono buonissimi e facilissimi, non è nemmeno previsto l'utilizzo del forno!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la crosta da ogni fetta di pancarrè, appiattitela per bene con il matterello e poi farcitela con una fettina sottile di prosciutto cotto e una fettina di formaggio.



2 A questo punto formate un rotolino e schiacciatelo bene con le mani.



3 Mettete un tegame antiaderente sul fuoco e fate sciogliere un pezzetto di burro (per 4 rotolini occorrono circa 50 g di burro).

Non appena il burro è caldo fate rosolare bene i rotolini di pancarrè, che devono risultare

dorati e croccanti da ambo i lati. Servite ben caldi.

