

ANTIPASTI E SNACK

Involtini e crostatine di pancarrè

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pancarrè per tramezzini

PER LA FARCIA

- prosciutto

melanzane al forno e brie.

- melanzane

gorgonzola e provola.

- frittata di spinaci e ricotta stagionata
grattugiata.

- wurstel e senape.

- tonno

olive

acciughe

capperi e mozzarella.

- zucchine trifolate e caciotta.

PREPARAZIONE

- 1 Tirare le fette di pancarrè per tramezzini con la sfogliatrice o con il mattarello.



- 2 Farcire a piacere, ad esempio:

con prosciutto, melanzane al forno e brie



- 3 melanzane, gorgonzola e provola



4 frittata di spinaci e ricotta stagionata grattugiata



5 wurstel e senape.



6 Realizzare delle crostatine con zucchine trifolate e caciotta



7 con tonno, olive, acciughe, capperi e mozzarella.



8 Legarli con erba cipollina.



9 Ungere con olio extravergine d'oliva ed infornare a 180° fino a doratura.



10 Eccoli pronti.



E' possibile anche congerlarli prima della cottura. **NOTE**