

SECONDI PIATTI

Tomini alla piastra

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



I tomini alla piastra sono un secondo piatto davvero da golosoni! Soprattutto per chi di voi ama il formaggio cremoso e filante, una vera goduria per gli occhi e per il palato.

Se poi al tomino, che ha il suo sapore caratteristico ma non è molto salato, si aggiunge un tocco di sapidità data dalla pancetta, la quale diventando croccante va a completare il piatto anche dal punto di vista delle consistenze, allora si ha davvero il non plus ultra! Vi basterà abbinare una verdura gliagliata o in umido e avrete la cena perfetta ma sono ideali anche per essere presentati come antipasto sfizioso

accanto a salumi.

INGREDIENTI

TOMINI 4

PANCETTA (TESA) 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare come prima cosa una padella antiaderente sul fuoco.



- 2 Nel frattempo avvolgete i tomini con la pancetta tesa affettata.



3 Trasferite i tomini nella padella e fateli rosolare da un lato fino a che la pancetta non risulti ben dorata. Girateli dall'altra parte e fate cuocere fino a che il grasso della pancetta non sia sciolto.





4 Spegnete il fuoco e servite i tomini caldi.

