

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**



Se volete preparare un secondo facile e veloce abbiamo per voi la ricetta dei tomini alla piastra: questa ricetta è perfetta chi ama i [secondi di formaggio](#) cremoso e filante. Alla sua apertura infatti, il formaggio tenderà quasi a sciogliersi, diventando una gioia per gli occhi. Al [tomino](#), questo famoso [formaggio](#) piemontese, che ha un sapore caratteristico erborinato e intenso, si aggiunge un tocco di profumo e allettante sapidità della pancetta.

Il gioco di consistenze dei tomini alla piastra è il vero tocco irresistibile di questa ricetta, infatti da un lato

il formaggio è cremoso e filante, la pancetta dall'altro resta croccante e profumata, insomma un vero preludio di bontà!

INGREDIENTI

TOMINI 4

PANCETTA (TESA) 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i tomini alla piastra iniziare avvolgendo i tomini nella pancetta tesa. Quando saranno pronti scaldare per bene una piastra e poi sistemare sopra i tomini.





- 2 Fare rosolare da un lato finché la pancetta non sarà ben dorata. Quindi girare dall'altra parte e cuocere ancora. Quando i tomini alla piastra saranno ben caldi spegnere la fiamma e servire subito.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO