

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di formaggio e prosciutto

di: *caleindoscopio*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g di prosciutto cotto
formaggio tosella q.b.
2 uova
pangrattato q.b.
sott'aceti a piacere
olio di arachidi.

PREPARAZIONE

1 Questi sono gli ingredienti che serviranno per la realizzazione di questa ricetta.



2 Tagliate la tosella a bastoncini ed avvolgeteli con le fette di prosciutto cotto.



3 Prendete poi ciascun bastoncino e passatelo prima nell'uovo, nel pangrattato, di nuovo nell'uovo e nel pangrattato.



4 Mettete dell'olio di arachidi in una padella, quando sarà ben caldo tuffateci i bastoncini.

Lasciateli cuocere fino a doratura, prelevateli e metteteli su della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Aggiungete dei sott'aceti a piacere e servite.