

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**



La ricetta dei bastoncini di formaggio e prosciutto è semplice e veloce e di certo piacerà a grandi e piccini. Molto furba anche perché può essere preparata in anticipo, e poi frita al momento giusto. Questa versione prevede un unico tipo di formaggio, ma nulla vieta di trasformarla in una ricetta di riciclo in modo da consumare anche formaggi e salumi che sono in frigorifero ad aspettare di essere fatti fuori.

Se amate questa accoppiata provate anche i [ventagli prosciutto e grana](#)

: favolosi!

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 della ricetta dei bastoncini prosciutto e formaggio.



- 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 sar  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.

CONSIGLIO