

ANTIPASTI E SNACK

Caciocavallo alla piastra

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

CACIOCAVALLO 800 gr

Il **caciocavallo alla piastra**: una preparazione tanto semplice quanto goduriosa. Servitela con le marmellate che preferite, noi vi suggeriamo quella di peperoncini piccanti...che dire? Una vera bomba! Non si tratta di una vera ricetta ma credeteci, diventerà un vostro cavallo di battaglia!

PREPARAZIONE

1 Come prima cosa mettete su di un fuoco medio una padellina di quelle leggere in modo

tale che possa prendere calore velocemente e in maniera uniforme.

Mentre la padellina si scalda, affettate il caciocavallo in fette di circa 1/2 cm.



- 2 Testate il grado di calore della padella avvicinando la mano alla superficie di cottura, quando sentirete un bel calore emanarsi dalla padella sarà il momento di trasferirvi le fette di caciocavallo.



- 3 Mettetene un paio per volta per avere più comodità nel gestirle. Quando appariranno le prime bollicine sul fondo e il formaggio inizierà a squagliarsi, girate le fette.

La superficie del caciocavallo dovrà risultare bella dorata.



- 4 Quando le fette di caciocavallo saranno ben arrostate da entrambi i lati, trasferitele sul vassoio da portata e servitele con della marmellata di peperoncini piccante.



- 5 Se passa troppo tempo da quando le avete preparate, rimettetele un secondo sulla piastra e servitele immediatamente.