

ANTIPASTI E SNACK

Palline di pane con ripieno a sorpresa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Uno stuzzichino semplice da realizzare, saporito e veloce: perfetto per una cena a due con un buon calice di vino o di prosecco...

INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA 300 gr
PROVOLA 50 gr
PEPERONI cotto e spellato - ½
POMODORI CILIEGINI 7
OLIVE NERE denocciolate - 7
SALSICCIA DI MAIALE 1
MASCARPONE 2 cucchiari da tavola
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate preparando e farcie: tagliate la provola a dadini ed il peperone a filetti, togliete la calotta, svuotate i pomodorini ed incastonatevi una oliva nera denocciolata, infine

amalgamate la polpa della salsiccia ed il mascarpone.



2 Stendete la pasta di pane in un disco alto più o meno 1/2 centimetro.

Ricavate dalla pasta di pane 21 dischetti di 5 cm di diametro.



3 Ponete in sette dischetti un dadino di provola ed un filetto di provola, in altri sette un pomodorino farcito e negli ultimi sette un cucchiaino di composto di salsiccia e mascarpone.



4 Chiudete i dischetti realizzando delle palline.

Mettete sul fuoco un pentolino con abbondante olio per friggere e, quando questo sarà ben caldo, tuffatevi le palline di pane farcite.



5 Friggete le palline di pane fino a quando risulteranno leggermente dorate e croccanti.



6 Prelevate le palline di pane fritte dall'olio ed adagiatele su di un foglio di carta assorbente cosicchè s'asciughino dall'olio in eccesso.

Disponete le palline fritte in un cestino o in un vassoio mischiandole cosicchè sarà simpatico scoprire al primo morso la farcia contenuta.

NOTE