

ANTIPASTI E SNACK

Tomino caldo fasciato di speck con uva passa al Porto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Tomini piemontesi di latte vaccino

2 fette di speck per ciascun tomino

uva passa

Porto.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Prendere il tomino ed avvolgerlo completamente con le fette di speck.



3 Cuocerlo in una padella antiaderente o su una griglia e tenerlo in caldo.



- 4 Saltare in una padellino, con poco burro, l'uvetta fatta rinvenire per almeno 1 ora in mezzo bicchiere di Porto, aggiungere il Porto dell'ammollo, far evaporare l'alcool e restringere il tutto.



- 5 Servire l'uvetta con il tomino.



6 Questo è l'interno del tomino.



L'uvetta si può anche preparare prima e riscaldare all'ultimo, il tomino è meglio farlo espresso.

NOTE