

Ricetta: Bocconcini di carpaccio al formaggio

Author: WWW.MISYA.INFO

Buongiorno a tutti, innanzitutto scusatemi per non essermi collegata in questi giorni per ricambiare i vostri auguri, ma come ben sapete, l'influenza si è abbattuta sulla mia famiglia e ci ha messo ko, oggi però va meglio e quindi eccomi di nuovo qui. Innanzitutto grazie a tutti per gli auguri che ovviamente ricambio con tanto affetto poi volevo condividere con voi un momento di gioia del sito, nei giorni prima di Natale ho superato i 100.000 visitatori unici presenti sul sito quindi 100000 volte grazie amici miei. Ma passiamo alla cucina adesso, avendo avuto un'influenza gastrointestinale non ho potuto nè cucinare nè assaggiare nulla di nuovo in questi giorni di festa ed infatti la ricetta di questa mattina è un secondo piatto sfizioso che ho preparato qualche tempo fa, dei bocconcini di carpaccio al formaggio, una ricetta è della mia amica Veronica ed è davvero molto gustosa. Purtroppo devo già lasciarvi perchè sono in ufficio ed ho un bel po di lavoro da recuperare, vi auguro una buona giornata e ci leggiamo presto, baci :*

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di carpacciomanzo

100 gr di provolone

50 gr di pangrattato

sale

olio

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare i bocconcini di carpaccio

Tagliare le fettine di carne a triangolini

Friggere ogni pezzetto di carne nell'olio bollente per un paio di secondi

Passare subito nel pangrattato e farcire con un pezzetto di provolone piccante tagliato a bastoncino

Chiudere ogni bocconcino con uno stuzzicadente

Mettete i bocconcini di carpaccio al formaggio in una padella con un filo d'olio e cuocete per una decina di minuti

Servire i bocconcini di carpaccio al formaggio caldi caldi