

Ricetta: **Girelle fredde farcite**

Author: WWW.MISYA.INFO

Se avete ospiti all'improvviso e non sapete cosa fare o volete fare qualche antipasto più particolare dei soliti tramezzini ecco una "ricetta fredda" facilissima e superveloce, ma di alto gradimento (almeno tra i miei ospiti) le girelle di pancarré!

Io ho preparato due varianti: girelle maionese, cotto e funghi e girelle Philadelphia, speck e rucola. Ovviamente potete sbizzarrirvi con qualsiasi ingrediente ;)

Ingredienti per 12 girelle:

- 4 fette di pane per tramezzini
- 3 cucchiaini di maionese
- 50 gr di prosciutto cotto
- 80 gr di funghi sott'olio
- 80 gr di Philadelphia
- 50 gr di speck
- 30 gr di rucola

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo totale: 10 min + 1 ora in frigo

Procedimento per preparare le girelle di tramezzini

Stendere con il mattarello ogni striscia di pane per tramezzini. Stendere su uno strato di pane per tramezzini della maionese, sull'altro della Philadelphia.

Stendere uno strato di prosciutto cotto sulla maionese e uno di speck sulla Philadelphia.

Adagiare i funghi sott'olio sgocciolati sul prosciutto cotto e la rucola lavata e asciugata sullo speck.

Arrotolare dolcemente, avvolgere nella pellicola trasparente e riporre i rotoli di pancarré farciti in frigo per almeno un'ora.

Tagliare orizzontalmente i rotoli ancora avvolti nella pellicola formando delle girelle.

Togliere la pellicola, disporre le girelle su un piatto da portata e servire :P

Con queste girelle fredde di pancarré ho fatto un figurone :P

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO