



Aperitivo Sfizioso



TEMPO DI COTTURA
4 minuti



DOSI
4 persone



DIFFICOLTÀ
facile

Ingredienti

- 3 fette di pane 8 cereali e soia Noi&Voi
- 1 confezione di chips Noi&Voi
- 1 confezione di Scrikki Morato
- 1 confezione di Parmareggio Snack
- 200 g di olive verdi in salamoia Noi&Voi
- 1 confezione di crisp onion rings Pickers Mc Cain
- 100 g di Gran Biscotto Rovagnati classico a fette
- maionese Develey
- 40 g di burro Soresina
- 1 litro di olio di arachide Noi&Voi
- 1 cucchiaino colmo di prezzemolo tritato
- 10 g di erba cipollina
- 2 grossi ravanelli

Preparazione

1

Disponete una fetta di pane su un foglio di pellicola per alimenti, fatevi rotolare sopra un matterello in modo da assottigiarla, spalmatela con parte del burro lavorato a crema con il prezzemolo, un pizzico di sale e l'erba cipollina tagliuzzata e arrotolate la fetta sul ripieno in modo da ottenere un cilindro compatto.

2

Avvolgetelo nella pellicola, ripetete il passaggio con gli ingredienti rimasti e fate riposare 10 minuti in frigorifero. Friggete gli onion rings nell'olio ben caldo per 4 minuti e scolateli su carta assorbente da cucina. Eliminate la pellicola dai cilindri di pane, tagliateli a rondelle e disponeteli su un tagliere sopra i ravanelli tagliati a fettine sottili. Disponete il prosciutto cotto su un tagliere insieme alle olive e al Parmareggio Snack, aggiungete gli Scrikki, le chips e la maionese e servite.