

ANTIPASTI

Pacchettini alla Fontina

DOSI

5 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 5 persone

Farina	1 cucchiaino
Burro	10 g
Pepe	
Vite conserva	20 foglie
Formaggio Fontina	300 g

■ Preparazione

- 1 Scaldate la piastra a fuoco dolce. Portate a ebollizione una casseruola di acqua, immergetevi le foglie di vite per un minuto, sgocciolatele, stendetele su un canovaccio con la parte esterna contro il tessuto; asciugatele.
- 2 Tagliate il formaggio in dieci rettangoli di 5 cm di lunghezza e 1 cm di spessore. Pepate le foglie di vite, posate un rettangolo di formaggio in mezzo a ogni foglia di vite, pepate.
- 3 Piegate la foglia di vite sul formaggio e avvolgete i pacchettini in un'altra foglia. Verificate la temperatura della piastra (cospargetela di farina: deve dorare in due o tre minuti).
- 4 Togliete la farina e imburrate leggermente la piastra, disponetevi i pacchettini di formaggio e lasciateli cuocere per dieci minuti circa, voltandoli frequentemente.
- 5 Servite immediatamente. Vino consigliato: Franciacorta Pinot.