BOMBETTE CACIO, PEPE E CARDONCELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 fettine capocollo
- 12 fette pancetta
- 150g caciocavallo semi-stagionato
- 300g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- q.b. Crema Cacio e Pepe
- q.b. Agnello - Sale Aromatico
- q.b. prezzemolo fresco
- q.b. olio di arachidi

PROCEDIMENTO

- Battere le fettine di capocollo dello spessore desiderato.
- Condire con il rub agnello, disporre la pancetta, il capocollo a dadini e completare con il trito di prezzemolo fresco.
- Arrotolare formando una “bombetta” e fermare con uno stuzzicadenti.
- Sgocciolare i cardoncelli e friggere in olio per pochi minuti, sino a renderli ben croccanti.
- Cuocere le bombette in forno o alla griglia.
- Servire in un piatto ben caldo con abbondante crema cacio e pepe, i cardoncelli fritti e completare con il trito di prezzemolo fresco.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Cardoncelli trifolati C'era Una Volta

Crema Cacio e Pepe

Agnello - Sale Aromatico