

# STUZZICHINI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 16 fette di pancarrè,
- 80 g di burro,
- 8 fette di speck,
- 8 fette di formaggio emmenthal,
- olio d'oliva.

Disponete 8 fette di pancarrè su di un piano e spalmatele con del burro ammorbidito, che , avrete tirato fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima dell'uso.

Subito dopo, farcite le fette di pane come se voleste preparare dei semplici tramezzini con l'emmenthal e lo speck e, quando saranno pronti, premeteli con le dita e friggeteli in abbondante olio caldo fino a dorarli.

Dopodiché, tirateli fuori dalla padella, adagiateli su fogli di carta assorbente e dopo poco serviteli caldi e croccanti.