



Rotoli di pane per tramezzini farciti e fritti, il finger food da sballo!

Rotoli di pane per tramezzini farciti e fritti: croccanti fuori, caldi, morbidi e filanti dentro. Grazie al ripieno di prosciutto cotto, mozzarella e funghi, sono un favoloso antipasto rustico o una cena sfiziosa e originale.



Rotoli di pane per tramezzini, farciti e fritti (Foto © Mariarosa Vitale).

Il **pane bianco per tramezzini** non è più solo un prodotto per un “**sandwich veloce**” da consumare a pranzo oppure nella pausa di lavoro. Le idee per trasformarlo e abbellirlo sono diverse come ad esempio le **classiche tartine**, con forme che si adattano alle occasioni e dalle numerose farciture, gli **antipasti freddi** sotto forma di “rotolini” affettati con salumi, formaggi e maionese, fino ad arrivare a **veri e propri piatti** caldi, filanti, cotti in forno o fritti e da gustare con le mani.

Questo tipo di pane, infatti, grazie alla ricca presenza di burro, è malleabile e si può stendere con il mattarello, lavorandolo con facilità. Inoltre, una volta messo in frigo a riposare, si rassoda facilmente e per questo si presta molto bene alle impanature con uovo e pangrattato, trasformandosi in un involucro sodo, compatto e asciutto dopo la frittura.

Un consiglio utile, soprattutto per le mamme e per chi ha poco tempo in generale, può essere quello di preparare questi rotoli farciti, impanarli e congelarli in freezer, per poi friggerli quando serve. Diventeranno preziosi alleati in cucina, rapidi e gustosi che faranno contenti grandi e piccini.

Ricetta Rotoli di pane per tramezzini, farciti e fritti

Categoria: Contorni e finger food

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Ingredienti per 20 rotoli farciti

- 8 fette di pane per tramezzini
- 200 grammi di prosciutto cotto
- 400 grammi di mozzarella per pizza
- 380 grammi di funghi champignon trifolati
- 5 uova
- pangrattato q.b. per impanare
- olio di semi di arachide per friggere

Preparazione

Dopo aver pulito ed affettato i funghi champignon, versarli in una padella dove è stato precedentemente rosolato uno spicchio d'aglio con olio evo. Salare, pepare e aggiungere del prezzemolo tritato. Lasciare insaporire e metterli da parte.

Stendere con il mattarello le fette di pane per tramezzini, in modo da renderle più sottili e più arrotolabili (1). Ricavare larghi quadrati da farcire con prosciutto, funghi e mozzarella (2); quindi avvolgere bene e sigillarle come una caramella in pratici fogli di alluminio (3). Lasciar rassodare diverse ore in frigorifero, poi procedere ad impanare nell'uovo e in abbondante pan grattato (4).



Alcuni passaggi della ricetta (Foto © Mariarosa Vitale).

Quando l'olio per friggere sarà ben caldo, tuffare i rotoli di pane farciti (dovranno galleggiare, non poggiare su poco olio), lasciarli dorare bene e quindi adagiarli su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.



La frittura dopo l'impanatura (Foto © Mariarosa Vitale).

Servire quando sono ancora caldi e filanti all'interno. Buon appetito!

© Articolo di Mariarosa Vitale

Data di creazione

04/02/2017

Autore

redazione