

BOMBETTE

INGREDIENTI

24 capocollo in bistecchine affettate sottili
24 fette di pancetta o lardo affettato sottile
200 gr di formaggio tipo CACIOCAVALLO
5 cucchiai di pangrattato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva qb
sale qb
pepe qb

PREPARAZIONE

Preparate il Barbecue per una cottura indiretta a circa 200°.

Preparate la gratinatura mescolando il pangrattato con il prezzemolo tritato, 1 cucchiaio d'olio d'oliva, lo spicchio d'aglio tritato, poco sale e pepe. Mettete il tutto da parte.



Allargate le fettine di capocollo di maiale, salatele e pepatele leggermente. Adagiate su ogni fettina una fetta di pancetta o di lardo e un dadino di caciocavallo.

Spolverate con un po' di pangrattato precedentemente preparato, richiudete i lembi e arrotolate il tutto fermando la bombetta.

Fermate l'involtino con uno spiedo.

Spolveratele con il pangrattato avanzato.

Posizionare in indiretta sulla griglia ben oleata e cuocere per circa 15 minuti, affumicando con del legno di ciliegio.

Successivamente spostare in cottura diretta per rendere la panatura croccante.

Servire caldo.