

Portafogli di mortadella. Casa c'è nel portafoglio?



Oggi post veloce per un secondo altrettanto veloce da preparare, visto che ieri la voglia di cucinare sembrava aver preso giornata di ferie!

O meglio, era l'idea di passar troppo tempo ai fornelli per il pranzo a non andarmi troppo a genio perchè poi alla fine, di ore in cucina ne ho passate parecchio divertendomi a pasticciare...chissà...^_^

Ma visto che mi dispiaceva dire al pupo "oggi panino!" per far tacere la coscienza il contenuto del panino l'ho trasformato in involtino. Tutto sommato avrebbe fatto anche una discreta figura se son fosse stato per quello stuzzicante!

Ma ormai s'è capito...io e l'estetica siamo due mondi paralleli e inconciliabili!

Portafogli di mortadella saporiti

Print

Prep time

10 mins

Cook time

5 mins

Total time

15 mins

Per 4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 4

Ingredienti

- 8 fette di mortadella tagliate solo leggermente più spesse del normale
- 125 gr di Philadelphia (ho usato quello allo yogurt)
- 8 olive nere snocciolate
- 2-3 cucchiaini di pesto pronto di carciofi (ne ho usato uno per bruschette)
- grappa
- olio evo
- 8 steli di erba cipollina (facoltativo)

Procedimento

1. Dalle fette di mortadella ricavare 8 quadrati e tritare grossolanamente i ritagli insieme alle olive.
2. Lavorare a crema il Philadelphia, unire il trito di mortadella e olive, il pesto di carciofi (visto che abbondava di olio l'ho prima tamponato un po' su carta assorbente da cucina, per non appesantire troppo il tutto).
3. Mescolare per rendere la crema omogenea.
4. Distribuire la crema di formaggio al centro dei quadrati di mortadella, ripiegare i lati opposti due a due in modo da formare dei pacchetti e fermarli con uno stuzzicadenti.
5. In un'ampia padella scaldare un paio di cucchiaini di olio, adagiarvi i pacchetti di mortadella e lasciarli rosolare brevemente per un paio di minuti.
6. Sfumare con un goccio di grappa, voltare delicatamente i pacchetti con una paletta e lasciarli rosolare velocemente anche dall'altro lato.
7. A piacere regolare di sale (io non ne ho aggiunto perchè la mortadella è già sufficientemente saporita di suo).
8. Profumare con un po' di prezzemolo tritato finissimo e

servire subito.

Note

Sicuramente l'estetica della presentazione ne guadagnerebbe legando i pacchetti con fili di erba cipollina precedentemente sbollentati.



Buon appetito, alla prossima...