

Rose di affettato su squacquerone con olive di Cerignola



Non è una ricetta ma un'idea veloce per un aperitivo improvvisato. Perché tirare fuori dalla dispensa le solite patatine, quando con pochi ingredienti ma buoni si può fare di meglio? Con un po' di affettato, squacquerone e olive si può preparare un buon aperitivo, sostanzioso e bello da vedere. Oggi quindi vi proponiamo delle rose di prosciutto cotto e golfetta su squacquerone con olive di Cerignola. E' un'idea che potrete preparare anche con altri tipi di affettato e con altri formaggi a pasta molle.

Ingredienti e preparazione

1 fetta di affettato (prosciutto cotto o golfetta o quello che preferite) per ogni rosa che intendete fare
2 cucchiaini di squacquerone per ogni rosa
1 oliva di Cerignola per ogni rosa

Adagiate lo squacquerone disponendolo con ordine nel piatto.

Con l'aiuto di una forchetta arrotolate l'affettato fino a formare una rosa e disponetela sul formaggio facendola aderire bene in modo che non si sposti.

Al centro di ogni rosa inserite un'oliva e il gioco è fatto!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)