

Toast di arista



Quando abbiamo poco tempo per cucinare e pensiamo a qualcosa di veloce, a tutti noi viene in mente un classico toast con prosciutto cotto e sottiletta! Allora abbiamo pensato di sostituire il pane da toast con delle sottilissime fettine di arista ed ecco che, con la stessa velocità e semplicità, si può ottenere qualcosa di più gustoso: i Toast di arista!

In questa ricetta li abbiamo chiusi a involtini, ma si possono cuocere soltanto con il prosciutto, come se fossero dei saltimbocca, e adagiarvi sopra la sottiletta fino a che non si fonde.

Ingredienti per 2 persone

5 fette di arista (tagliate sottili)

5 fettine di prosciutto cotto

5 sottilette

olio

sale

pepe

Mettete a scaldare una padella con un filo d'olio evo. Disponete una fetta di arista su un tagliere, stendetevi sopra una fetta di prosciutto cotto e ancora sopra una sottiletta.

Arrotolate l'arista, facendo attenzione che non fuoriescano sottiletta e prosciutto cotto, e chiudete

con un bastoncino per involtini. Ripetete lo stesso procedimento per tutte le fette di arista e mettetele in padella.



Lasciate cuocere i toast di arista a fuoco medio per circa 10/15 minuti girandoli di tanto in tanto, in modo che cuociano in maniera uniforme. Il prosciutto cotto di abbrustolirà leggermente e la sottiletta si fonderà all'interno. Aggiustate di sale e pepe.



Il risultato è davvero gustoso ma leggero! Facile da preparare, proprio come un toast, ed è anche un perfetto "svuota frigo"!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)