

LOLLIPOP



INGREDIENTI:

1 confezione Pan Carrè Senza Bordi
Prosciutto Cotto
Prosciutto Crudo
Maionese
Formaggio Spalmabile
Rucola se piace



STRUMENTI:

- Coltello Da Cucina
Mattarello
Pellicola Trasparente
- Spiedini



PREPARAZIONE:

Tempo di preparazione: 40 minuti

Prendere ogni fetta di pan carrè e passarci sopra più volte il mattarello, finchè non diventa molto sottile. Disporre sulla fetta di pane ciò che più piace ai vostri bambini, ad esempio uno strato di maionese e uno di prosciutto crudo.

Su un'altra fetta formaggio spalmabile e prosciutto cotto. E per una versione vegetariana al posto degli affettati spargervi un pò di rucola. Arrotolare il pancarrè facendo molta attenzione a non farlo rompere. Avvolgere il rotolo nella pellicola trasparente e riporlo in frigo qualche ora. Passato il tempo necessario tirare fuori i rotoli dalla pellicola e tagliarli a fettine dello spessore di 1cm circa, sempre molto delicatamente. Ottenute tante rotelle di pancarrè, infilzarne 2 o 3 in ogni spiedino e decorarlo con un nastrino colorato.

