



Cevapcici in crosta di pane

INGREDIENTI

Carni macinate miste (manzo, suino, agnello)
Cipolla tritata
Aglio in polvere
Peperoncino
Vino Bianco

Sale e Pepe

PREPARAZIONE

Tritare omogeneamente i tre tipi di carne unire la cipolla tritata e l'aglio, il peperoncino, sale e pepe amalgamando il tutto

macinate nuovamente il tutto per almeno due volte. Ultimata l'operazione formate delle palline lavorandole come se fosse pasta da gnocchi fino a formare dei lunghi cilindri tipo salsicce sottili



utilizzando l'impasto dei cevapcici prendere un filone di pane tipo francese svuotato, dalla mollica e riempirlo con l'impasto ottenuto. Si procede poi tagliando il panino ottenuto a fette larghe due centimetri ottenendo così i cevapcici in crosta di pane.



COTTURA

Alla piastra o alla griglia molto calda per qualche minuto.