



SANDWICH DI CARDONCELLI CON SALSA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti

20 funghi cardoncelli possibilmente di uguale misura
10 fette di pancetta di maiale arrotolata
10 fette di formaggio canestrato tagliato sottile
Q.b. Rete di maiale(prenotare al macellaio)
Q.b. Paprika dolce
Q.b. Sale e pepe
Q.b. Zafferano

Procedimento

Lavare in acqua e aceto la rete di maiale, tamponare con un panno l'umidità e stenderla su un piano di lavoro sanificato con aceto.
Eliminare il gambo ai funghi cardoncelli e sistemarli sulla rete di maiale e condirli con sale, pepe, pancetta, formaggio.
Spolverare con una generosa manciata di paprika dolce.

Chiudere come un sandwich con l'altro cardoncello e avvolgerlo nella rete di maiale.

Riscaldare il forno alla massima temperatura e cuocere i sandwich per pochi

minuti.

Impiantare completando con la salsa allo zafferano.