

CANNAMELA

Scamorza affumicata al peperoncino



Ingredienti

- 400g scamorza affumicata
- 3 pizzichi peperoncino macinato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino timo foglie CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino salvia CANNAMELA
- 5g olio extravergine d'oliva
- Carta da forno Cuki



Porzioni
2 persone



Portata
Secondo



Tempo
5 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
440*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Dividere la scamorza a fette di 1 cm di spessore.
- 2 Tagliare la Carta Forno Cuki e pennellarla con l'olio.
- 3 Distribuire uniformemente sulla Carta Forno Cuki il **peperoncino macinato CANNAMELA**, il **timo foglie CANNAMELA** e la **salvia CANNAMELA**.
- 4 Adagiare le fette di formaggio.
- 5 Ripiegare la carta, porre la preparazione in padella già calda e cuocerla su fuoco medio 1 min per lato.
- 6 Servire il formaggio con il contorno di insalata mista.