



Ingredienti:

- 30 gr. di burro morbido
- ½ spicchio d'aglio tritato
- ½ cucchiaino di zucchero (facoltativo)
- 3 fette di pan carrè
- 3 sottillette
- fette di prosciutto o mortadella
- prezzemolo

Preparazione:

Con il burro, l'aglio e lo zucchero preparare una crema.

Prendere le fette di pan carrè, metterle in un piatto coperte con la pellicola e passarle al microonde per 30 secondi a 750W.

Prendere una fetta alla volta, cospargerla con la crema di burro, mettere una sottillette, del prosciutto o mortadella, piegarla a triangolo e fermarla con uno stecchino.

Dopo averla piegata spalmarla ancora con della crema e con del prezzemolo tritato.

Infornare a 180° per circa 10 minuti