

## SANDWICH DI CARDONCELLI CON SALSA ALLO ZAFFERANO



Tempo: 90 min.    Difficoltà: Media    Persone: 10

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

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.

