

# Ventagli di mortadella

## INFORMAZIONI

- **10** persone
- **130Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di Philadelphia
- 300 g di mortadella



## PREPARAZIONE

- Lavorare il formaggio con una forchetta in modo da ammorbidirlo.
- Prendere una fetta di mortadella, togliere il filo esterno e dividerla a metà.
- Piegare la metà in due parti ottenendo un quarto di cerchio. Con il dorso di una forchetta prelevare una piccola noce di formaggio e spalmarla grossolanamente al centro del triangolo di mortadella. Ripiegare il triangolo in due in modo non simmetrico, lasciando intravedere parte del formaggio.
- Procedere allo stesso modo con le altre fette fino ad esaurimento degli ingredienti.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Quando si va ad acquistare l'affettato, procurarsi di ottenere delle fette intere di spessore non troppo fine.

I ventagli possono essere preparati il giorno prima e conservati in frigorifero, ben coperti, fino al momento di mangiarli. Lasciarli almeno mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarli.