



PILLOLE DI GUSTO CON FRESCO

Un piatto sfizioso per le tue cene...con Fresco si può!



Bruschette con crema di ricotta ai due pomodori

INGREDIENTI

per 8 persone

- Mezza baguette
- 200 g di ricotta
- 1 cucchiaio di olive taggiasche
- 1 cucchiaino di capperi
- 15 foglie di basilico
- 15 g di pinoli

8 pomodori datterini
5 pomodori secchi sott'olio
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Procedimento

Frullate insieme la ricotta, il basilico, i capperi dissalati, le olive taggiasche e i pinoli con un filo d'olio e una macinata di pepe fino ad ottenere una crema.

Tagliate a piccoli cubetti i pomodori datterini e i pomodorini secchi e incorporateli alla crema di ricotta.

Tagliate la baguette a fettine sottili e fatele abbrustolire in forno per qualche minuto.

Spalmare con la crema di ricotta le bruschette di pane e decorare con una fogliolina di maggiorana.

Consigli



Potete comporre i vostri crostini e surgelarli con la funzione di surgelazione rapida dell'abbattitore.

In questo modo li potrete conservare poi in congelatore per 6 mesi pronti per essere consumati al momento del bisogno.

Vi basterà estrarli dal freezer e aspettare 25-30 minuti prima di consumarli.

Irinox Spa, via Madonna di Loreto 6B - 31020 Corbanese di Tarzo (TV) t. 0438584223 fresco@irinox.com

fresco.irinox.com

Ricevi questa mail perché sei inserito nelle nostre mailing list
[Aggiorna preferenze](#) | [Cancellati](#)

Mi piace

Tweet

Condividi

Inoltra