

CANNAMELA

Bruschette fiorellino



Ingredienti

- 8 fette pan carrè
- 80g formaggio spalmabile
- 2 pizzichi Salvia Liofilizzata CANNAMELA
- 200g pomodorini
- 2 fettine provolone dolce
- 8 foglioline di insalata
- qb sale



Porzioni
8 persone



Portata
Antipasto



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
91*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Con un tagliabiscotti di Ø 10 cm incidere il pane, poi tostare le bruschette.
- 2 Lavorare a crema il formaggio spalmabile e aromatizzare con la salvia liofilizzata CANNAMELA.
- 3 Spalmare il pane con il formaggio.
- 4 Dividere a rondelle i pomodorini e ritagliare con un tagliabiscotti di Ø 3 cm le fettine di formaggio.
- 5 Decorare il centro delle bruschette con una corolla di formaggio, poi distribuire intorno i petali di pomodoro. Salare appena.
- 6 Completare ogni bruschetta con una piccola foglia di insalata.