

Crostini ai formaggi ed erba cipollina



Ingredienti

- 120g filoncino francese a fettine
- 160g formaggio caprino
- 200g robiola
- Erba Cipollina Serie Oro CANNAMELA
- Paprika forte Serie Oro CANNAMELA
- Pepe Bianco macinato Serie Oro CANNAMELA
- qualche acino di uva bianca e di uva nera



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
330*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tostate in padella le fettine di pane.
- 2 Miscelate al formaggio caprino un pizzico di Pepe Bianco macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 3 Aggiungete anche mezzo cucchiaino di Erba cipollina Serie Oro CANNAMELA.
- 4 Insaporite la robiola con un poco di Paprika forte Serie Oro CANNAMELA.
- 5 Completate con mezzo cucchiaino di Erba cipollina Serie Oro CANNAMELA.
- 6 Spalmate 6 fette di pane con il caprino e le restanti con la robiola.
- 7 Decorate con un acino d'uva diviso a metà e un poco di Erba cipollina Serie Oro CANNAMELA.