

CANNAMELA

Friselle con pomodori e olive



Ingredienti

- 4 friselle
- 800g pomodori San Marzano
- 20g olive nere di Gaeta
- 8 filetti di acciughe
- 50g cipolla dolce
- 400g mozzarella di bufala
- 3 cucchiaini origano in foglie CANNAMELA
- 40g olio extravergine di oliva
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
609*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Bagnate le friselle con un poco d'acqua in modo che si ammorbidiscano senza però perdere consistenza.
- 2** Copritele con il pomodoro tagliato grossolanamente e le mozzarelle a fette.
- 3** Guarnite con le olive, le acciughe e la cipolla a fette sottilissime.
- 4** Condite con sale e origano in foglie Serie Oro CANNAMELA.
- 5** Ultimate con un pizzico di pepe nero macinato Serie Oro CANNAMELA e un filo d'olio extravergine d'oliva.