

CANNAMELA

Rotolini al formaggio e pat  di basilico



Ingredienti

- 1 filoncino pane francese tipo baguette
- 175 g formaggio spalmabile
- 60 g pat  di basilico CANNAMELA



Porzioni
3 persone



Portata
Antipasto



Tempo
20 minuti



Difficolt 
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
263.13*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Eliminare le due estremità del filoncino di pane.
- 2 Scavare il centro del filoncino estraendo la mollica.
- 3 Fare abbrustolire il pane in forno.
- 4 Spalmare il **paté di basilico CANNAMELA** all'interno della cavità del pane abbrustolito.
- 5 Farcire il filoncino con il formaggio.
- 6 Tagliare a fette il pane e servire.