

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto porro e caprino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g caprino fresco

1 porro

semi sesamo

erba cipollina

PREPARAZIONE



2 Tagliate il porro per lungo fino a metà.



3 Lessate le foglie in acqua bollente con un po' di sale per 4 minuti.



4 Fatele asciugare su carta da cucina e preparate il caprino con sesamo, erba cipollina, sale.



5 Ponete un cucchiaino di ripieno su un foglio di porro, fate un involtino e tagliatelo in due.



6 Servite molto freddo.



7 Accompagnatelo con salsa di soia.