

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette varie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



3 baguette
4 spicchi di aglio
2 zucchine
50 g di vongole lessate
50 g di leerdammer
60 g di noci
8 pomodorini pachino
poco basilico
50 g di piselli lessati
50 g di gamberetti lessati
poco curry
mezzo peperone rosso
poco peperone giallo
50 g di scamorza affumicata
poca paprika dolce
50 g di robiola d'Alba
poco miele di castagno
50 g di scaglie di Castelmagno
40 g di marmellata di cipolle di Tropea
abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le baguette in fette e tostatele.

Strofinare le fette di baguette con 1 spicchio di aglio.

Tagliare a julienne 2 zucchine.

In una ciotola mescolare la zuccina, le vongole, poco aglio tritato, sale, pepe e poco olio.

Condire alcune fette di baguette con questa farcia.



2 Tagliare a julienne altre 2 zucchine ed il leerdammer.

Tritare poche noci.

In una ciotola mescolare la zucchini, il leerdammer, le noci, sale e poco olio.

Condire alcune fette di baguette con questa farcia.



3 In una ciotola mescolare il pomodoro tagliato a spicchi, poco basilico, poco aglio, sale, pepe e poco olio.

Condire alcune fette di baguette con questa farcia.



- 4 Condire alcune fette di baguette con i piselli, i gamberetti, poco curry, sale ed un filo di olio.



- 5 In una ciotola mescolare i peperoni tagliati a cubetti, la scamorza tagliata a cubetti, la paprika dolce, sale e poco olio e condirci alcune fette di baguette.



- 6 Sopra alcune fette di baguette mettete della robiola d'Alba, il miele di castagno e mezza noce.



- 7 Infine nelle fette rimaste mettete della scaglie di Castelmagno e della marmellata di cipolle di Tropea.

