

ANTIPASTI E SNACK

Sfizi di pancarrè caprese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

5 fette grandi di pancarrè
philadelphia
30 g circa di rucola
10 g di parmigiano reggiano
1 cucchiaio di olio
pepe
mozzarelline
pomodori
crema all'aceto balsamico.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere nel tritatutto la rucola, 1 cucchiaio di olio, parmigiano reggiano grattugiato, pepe e 1 dito di acqua, frullare, aggiungere una noce di philadelphia per renderlo più cremoso



- 2 Preparare delle tartellette al pancarrè mettendo delle fette di pancarrè nelle formine e cuocere in forno a 180° per una quindicina di minuti, fino a quando risultano dorate.



3 Versare nelle tartellette il pesto alla rucola, una mozzarellina, dei dadini di pomodoro e della glassa di aceto balsamico.

