

ANTIPASTI E SNACK

Tartine rustiche con Obazda e salumi bavaresi: un antipasto sfizioso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER LE TARTINE RUSTICHE

OBAZDA ALPENHAIN 125 gr
PANE DI SEGALE 2 fette - 120 gr
PREZZEMOLO
FOGLIE DI SALVIA 4
SPECK 4 fette

Le tartine rustiche con Obazda Alpenhain e salumi bavaresi sono la scelta ideale per un antipasto ricco di gusto. Pane di segale tostato, formaggio Obazda cremoso e speck per un'esplosione di sapori autentici.

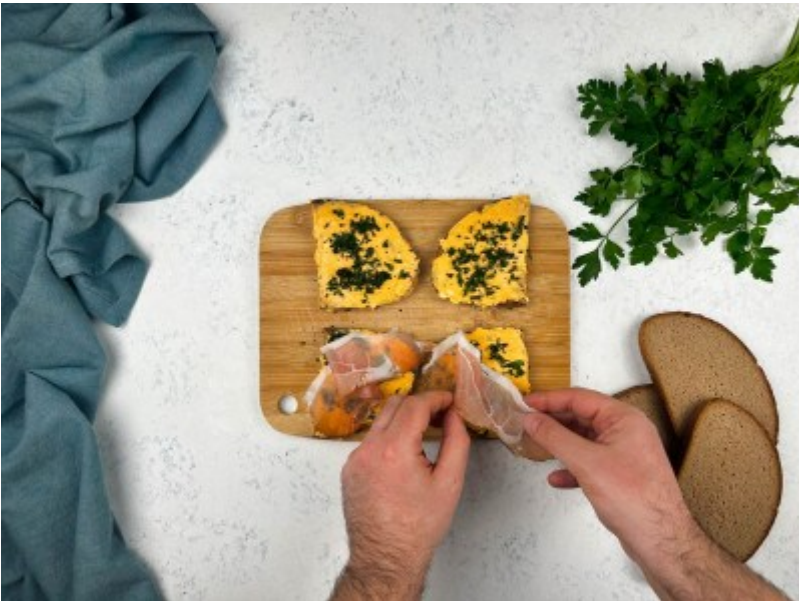
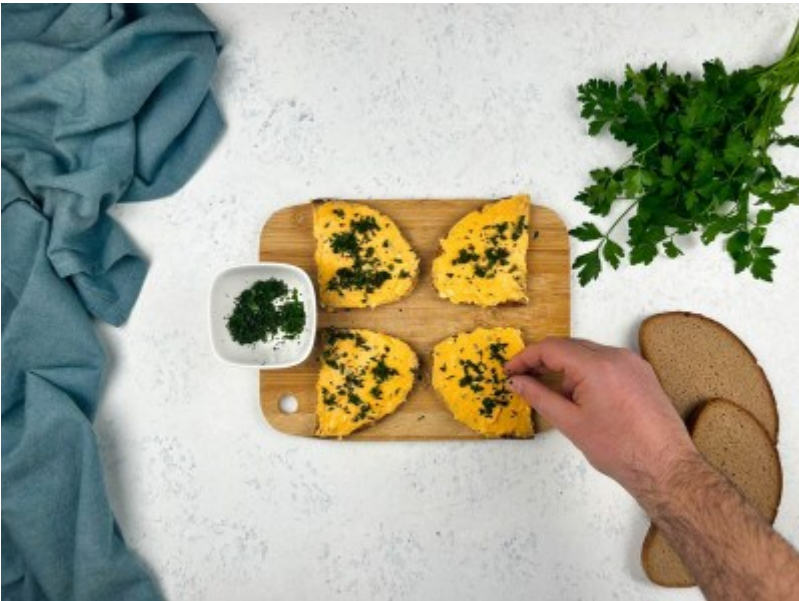
COME FARE LE TARTINE RUSTICHE CON CREMA OBAZDA ALPENHAIN

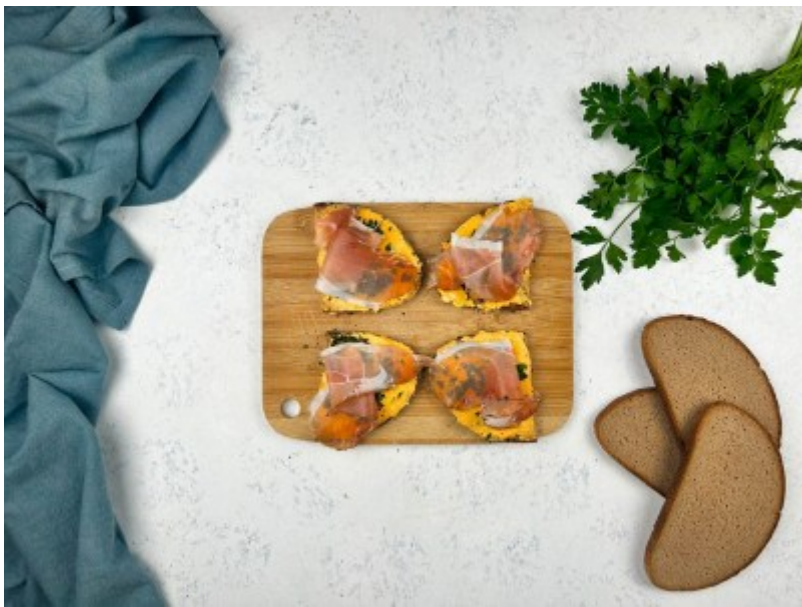
- 1 Taglia a metà le fette di pane di segale. Tosta in padella per 2-3 minuti, giusto il tempo di far formare una crosta croccante. Trita finemente al coltello il prezzemolo e la salvia.





- 2 Spalma su tutte le fette un generoso strato di Obazda, aggiungi una spolverata di erbe aromatiche tritate. Adagia una fetta di speck su ogni fetta.





COME PREPARARE TARTINE RUSTICHE CON CREMA OBAZDA

Le tartine rustiche con **Obazda Alpenhain** e **salumi bavaresi** sono un antipasto che unisce la semplicità alla ricchezza di sapori tipici della cucina bavarese. Perfette per un aperitivo, una cena informale o un buffet, queste tartine combinano il **pane di segale** croccante con la cremosità dell'**Obazda** e il gusto intenso dello **speck**. Prepararle è facilissimo e garantisce un successo assicurato.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Sperimenta con le erbe aromatiche: rosmarino e timo possono essere un'ottima alternativa al prezzemolo e alla salvia.

Se hai pane di segale avanzato, tostalo per dare croccantezza e ridurre gli sprechi.

Non limitarti allo speck: prova con prosciutto crudo, salame o altri salumi che hai già in casa.

CONSERVAZIONE

Le tartine rustiche si conservano in frigorifero per un massimo di 12 ore, meglio se coperte con pellicola trasparente. Tuttavia, è consigliabile prepararle poco prima di servirle per mantenere la croccantezza del pane.