

ANTIPASTI E SNACK

Antipastino caldo di bufala, acciughe e fiori di zuccina

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10 fiori di zuccina
pane a cassetta
1 mozzarella
acciughe sotto sale
parmigiano grattato
olio d'oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Eliminare dai fiori il gambo, il calice e il pistillo.



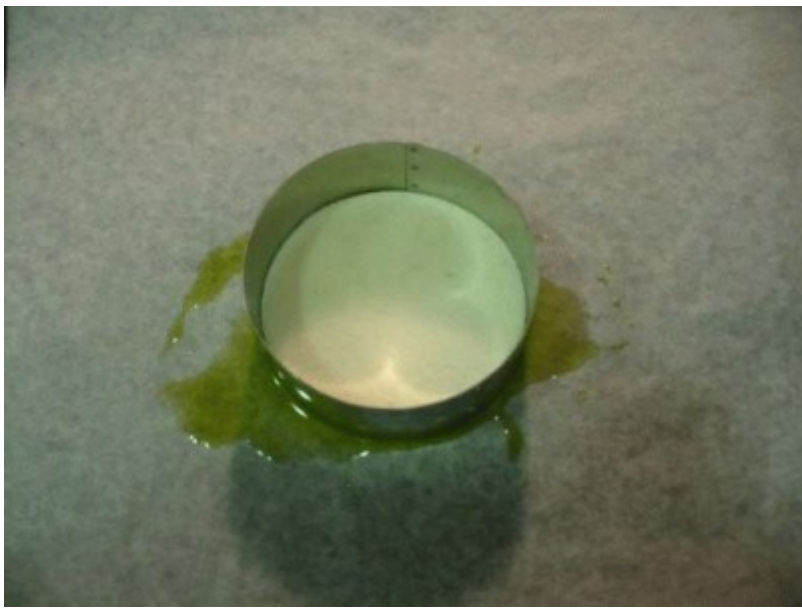
3 Poi prendere il pane a cassetta e ricavare col coppapasta 3 cerchi.



4 Scolare la mozzarella dall'acqua e diliscare le acciughe, due per porzione.



5 Mettere un foglio di carta forno sulla teglia e ungere con olio extravergine di oliva, poi posare il coppapasta leggermente unto con il primo disco di pane.



6 Mettere i fiori di zuccina, un pizzico di parmigiano e uno di sale.



7 Poi mozzarella e acciuga.



8 Poi un secondo cerchio di pane e di nuovo tutti gli ingredienti.



9 Completare con l'ultimo cerchio di pane, ungerlo d'olio, spolverare di pepe e guarnire con qualche filetto d'acciuga.

Infernare a 220° per 15 minuti o finché il pane non sia ben colorato e croccante



10 Impiattare ben caldo.



