

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto caldo di bufala, acciughe e fiori di zuccina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

40 fiori zuccina
12 fatte pane in cassetta
4 mozzarelle bufala
8 acciughe sotto sale
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE



2 Mondate i fiori, eliminate il gambo, il calice e il pistillo.



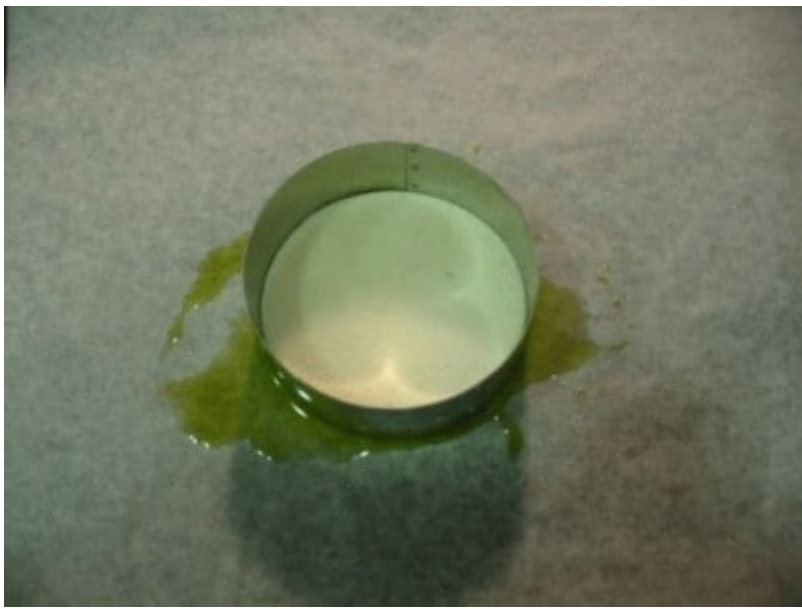
3 Prendete il pane a cassetta e ricavate col coppapasta 3 cerchi.



4 Scolate la mozzarella dall'acqua e diliscate le acciughe.



5 Mettete un foglio di carta forno sulla teglia, ungete con olio, posate il coppapasta inoliato e metteteci il primo disco di pane.



6 Mettete i fiori di zuccina, un pizzico di parmigiano ed uno di sale.



7 Sistemate anche mozzarella e acciuga.



8 Coprite con il secondo cerchio di pane e rifate gli strati.



9 Completate con l'ultimo cerchio di pane, ungetelo d'olio, spolverate di pepe ed unite qualche filetto d'acciuga.

Infornate a 220° per 15 minuti.



10 Impiattate ben caldo.



