



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Ghirlanda di tartine natalizie

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI per 10 persone

Pane a fette multi cereali
gr. 200

Formaggio caprino gr. 400
Broccoletti gr. 200

Pomodoro ramato gr. 300
Semi papavero/lino q.b.

Sale e pepe

Olio oliva extra vergine

PROCEDIMENTO

Tagliare a cerchio il pane con un coppa pasta, adagiare in una casseruola aggiungendo un filo di olio e una presina di sale, metterle in forno a 180 gradi per circa 5 minuti fino a quando il pane non assume un colore ambrato. Far raffreddare a temperatura ambiente.

Nel frattempo in una bacinella rotonda condire il caprino con sale, pepe e olio.

Lavare e tagliare i broccoletti in piccoli pezzi cercando di utilizzare con cura le cime senza romperle. Prendere il pomodoro ramato, tagliarlo in modo da utilizzare solo la parte esterna senza semi e creare dei piccoli cubetti.

Inserire in un sacca poche già preparato con una bocchetta rigata piccola, il caprino condito, disporre le bruschettine di pane su di un piatto creando una ghirlanda. Su ogni bruschetta fare uno spumoncino di caprino, guarnire alternando con fiori di broccolo, dadolata di pomodoro e semi di lino/papavero.