Canapés farciti

con formaggio, olive e fichi

Per 10 fette:

10 fette di pane gastro, art. 690
formaggio fresco
2 fette di Emmentaler
4 tomini di caprino „Picandu“
16 fette di pancetta
2 fichi
2 pomodori
4 fette di Chorizo
2 cucchiai da cucina di olive
200 gr di carotte
mezzo cucchiaio da cucina di curcuma
uno spicchio d‘aglio
2 cucchiai da cucina di olio
cresione

1. Lavare e pelare le carote, cuocerle in una pentola con aglio e cucurma per circa 20 minuti a calore moderato. Dopodichè ridurre il tutto in purea.
2. Foderare i tomini con 4 fette di pancetta. Scaldare dell‘olio in una padella antiaderente. Rosolare il formaggio per 4-5 minuti fino a che si formi una crosticina dorata.
3. Sgocciolare le olive. Lavare e sminuzzare il crescione.
4. Spalmare le fette di pane con formaggio fresco e crema di carote. E farcire a piace con formaggio, tomini, fichi, olive, chorizo, pomodori e crescione.

Molte altre idee per ricette su:
www.edna.ch/ricette

EDNA