

CROSTINI BURRATA E SALSA DI OLIVE E TARTUFO

Difficoltà:



Persone:

4 persone

Tempo di preparazione:

10 minuti



Ingredienti:

- 1 baguette
- Salsa di tartufo e olive nere (q.b.)
- olive nere denocciolate
- alici sott'olio
- straciatella di burrata

Consigli:

Puoi accompagnare i crostini con un buon bicchiere di vino bianco frizzante o rosato.

Prodotti SAGGRO:



Salsa di tartufo e
olive nere

Preparazione:

1. Tagliare la baguette a fette spesse circa 1 cm.
2. Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio. Disporre le fette di baguette nella padella e tostarle per un paio di minuti per lato, o fino a quando non saranno dorate e leggermente croccanti.
3. Disporre le fette di baguette tostate su un piatto da portata.
4. Adagiare un'alice sott'olio su ogni fetta di baguette.
5. Distribuire la straciatella di bufala sulle fette di baguette, coprendo le alici.
6. Irrrorare i crostini con la salsa di tartufo e olive nere, distribuendola uniformemente.
7. Decorare ogni crostino con un'oliva nera denocciolata.