



ANTIPASTI

Crostini con burrata, speck e mirtilli

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane di farro
- 2 burrate fior fiore
- 150 g di speck Fior fiore a fette da filiera 100% italiana
- 60 g di mirtilli
- 1 limone
- timo limone
- olio d'oliva extravergine
- sale e pepe



Disponi le fette di pane su una teglia foderata con carta da forno. Irrorale con un filo d'olio e falle dorare in forno a 180°C. Taglia a metà i mirtilli e condiscili in una ciotolina con un filo d'olio, un po' di succo di limone, sale e pepe. Sforna il pane e lascialo intiepidire. Farcisci i crostini con lo speck a fette, un po' di burrata, i mirtilli e condisci con olio, pepe e timo limone. Servi subito.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

