

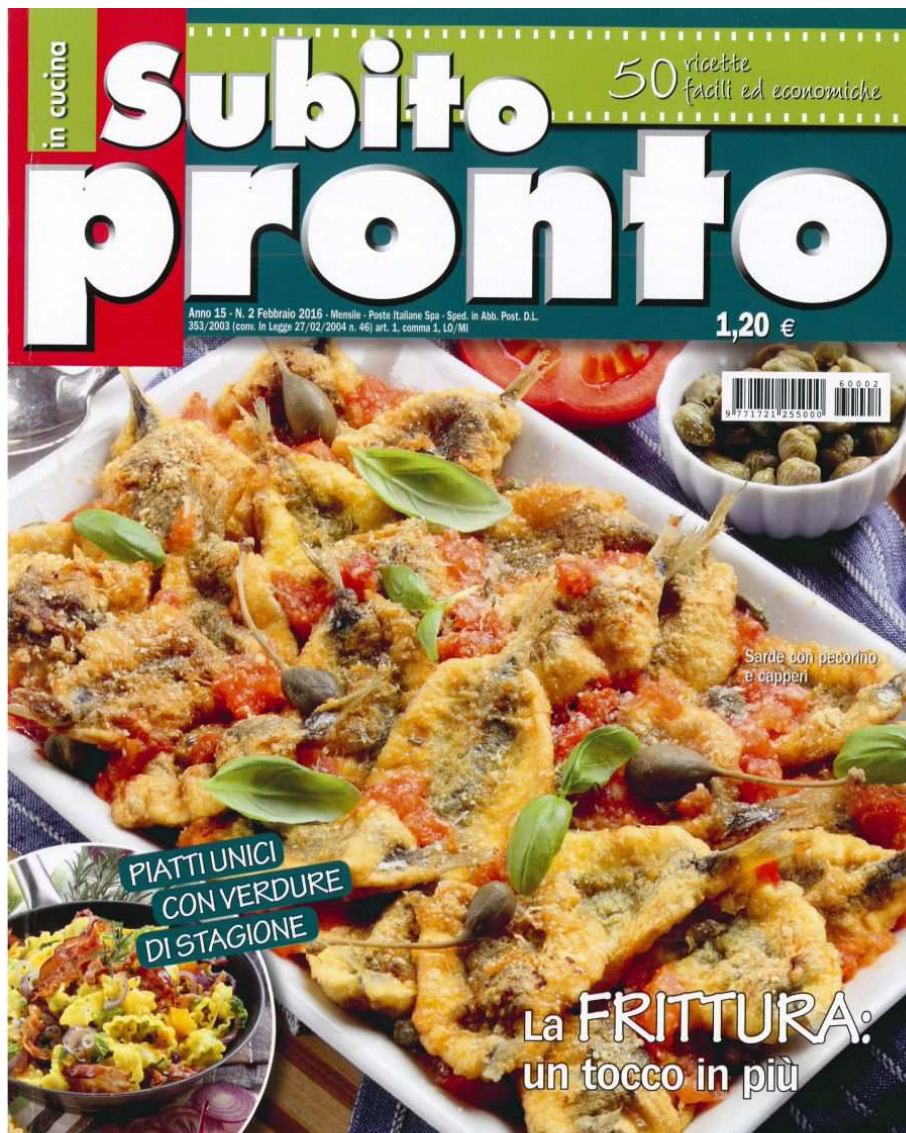
Cliente: Federazione Latterie Alto Adige

Data: Febbraio 2016

Prodotto: Brimi – Fior di Latte

Testata: Subito Pronto

Frequenza: mensile



Subito pronto
in **26** min.

antipasti



IL VINO ADATTO

Un Solopaca Bianco, vino campano vinoso e con sapore asciutto.

Crostini con mozzarella

1 Sbucciate la cipolla, lavatela e asciugatela. **Riducetela** a fettine orizzontali, molto sottili, con il coltello, dopo averla appoggiata sul tagliere. **Scomponete** le fette, per ricavare gli anelli. **Scaldare** 4 cucchiaini di olio nella padella. **Rosolatevi** gli anelli di cipolla, dopo averli salati, smuovendoli sempre con il cucchiaio di legno (5 minuti o finché dorati e croccanti).

2 **Riscaldare**, intanto, il forno a 180°. **Spennellate** le 4 fette di pane con l'olio di cottura delle cipolle. **Appoggiate** il pane sulla placca del forno e tostatelo finché è ben dorato (3 minuti per parte).

Scolate, nel frattempo, i pomodori pelati dal loro liquido, con il colino. **Frullateli** nel robot da cucina con sale, pepe, foglie di prezzemolo e 1/2 spicchio d'aglio sbucciato. **Unite** un cucchiaino di olio a filo, frullando.

3 **Togliete** i crostini dal forno, spalmateli subito con la salsa di pomodoro. **Appoggiatevi** sopra le fette di mozzarella, ben tamponate con carta da cucina. **Cospargetele** con le cipolle calde. **Completate** con poche foglie di prezzemolo tritato finemente, con qualche goccia di aceto balsamico, poco olio a filo e una macinata di pepe. **Servite** subito.

4
PERSONE

Prep. 15 min.

■ Cott. 11 min.

■ Calorie a porz. 370

■ Costo a porz. 1,00 euro

Ingredienti **SP**

♦ Pomodori pelati 200 g

♦ Mozzarella fiordilatte 4 fette

♦ Cipolla bianca 1 media

♦ Pane a filoncino

(tipo baguette) 4 fette

♦ Olio extravergine, aceto balsamico, aglio (facoltativo), prezzemolo, pepe, sale

Utensili

♦ 1 coltello affilato

♦ 1 tagliere

♦ 1 padella antiaderente

♦ 1 cucchiaio di legno

♦ 1 pennello da cucina

♦ 1 colino a maglie fitte

♦ 1 robot da cucina

♦ Mozzarella Fior di latte di BRIMI, ottenuta esclusivamente da latte dell'Alto Adige.



Organizzatevi!

Potete preparare le cipolle anche con molto anticipo e usare subito il loro olio di cottura per condire le fette di pane. Preparate in anticipo anche la salsa, tagliate la mozzarella a fette e tritate il prezzemolo.

All'ultimo momento, tostate le fette di pane in forno, montate i crostini e completateli con le cipolle riscaldate pochi istanti, a fiamma dolce.