



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000858

Registrata in data 28 Nov 2016 alle ore 10:40

da SARA ROSSOTTI

Piemontapas

Delicato e sfizioso... non è un primo, non è un secondo... semplicemente tapas. Sfoglia all' uovo croccante con salsiccia di Bra, tonda gentile piemontese e salsa al Roccaverano.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

n. 1 sfoglia all'uovo
50 g di salsiccia di Bra
100 g Roccaverano robiola di capra
100 ml latte intero
50 g di burro
olio di arachidi per friggere
nocciole q.b.
sale e pepe qb.

Preparazione

Tira la sfoglia, taglia in quadrati 10 per 10 circa e friggi in olio di arachidi, asciuga per bene e metti da parte. In un contenitore prepara la salsiccia aggiustando di olio sale e pepe, aggiungi una spolverata di nocciole tritate grossolane. Fai la fonduta con il burro e il latte mettendo il formaggio a tocchetti, mescola per bene. Assembla il tutto mettendo la salsiccia in mezzo alle 2 sfoglie e la salsa sopra. Il gioco è fatto, decora con nocciole grossolane ed erba cipollina.

Vino consigliato

Vino bianco fresco e giovane