



CUCINA CON NOI!

Bruschetta con formaggio di capra alle erbe, fave e peperoncino

Un tocco sfizioso e piccante per stuzzicare l'appetito: scopri la nostra Bruschetta con formaggio di capra alle erbe, fave e peperoncino

INGREDIENTI

1 filoncino di pane

2 tronchetti di formaggio di capra semistagionato

200 g di Fave Orogel

1 limone non trattato

40 ml di olio extravergine di oliva

2 peperoncini rossi freschi

insalatina rossa

menta

sale



15



4



Facile



Antipasti

Preparazione

- 1 Tagliare delle fette di pane di 1 cm di spessore. Disporle su una teglia da forno, spennellarle di olio e tostarle in forno sotto al grill per 2-3 minuti.
- 2 Tagliare il tronchetto di capra a fettine di 1/2 cm, disporle su un piatto e condirle con menta spezzettata, buccia di limone tagliata a julienne e olio.
- 3 Scottare le fave per 3 minuti in acqua bollente, scolarle e raffreddarle sotto acqua corrente. Eliminare la pellicina che le ricopre e riunirle in una terrina.
- 4 Mettere su ogni fetta di pane qualche fogliolina di insalata rossa, adagiarvi una rondella di caprino e completare con le fave. Condire con l'olio di marinatura del caprino e cospargere con una julienne finissima di peperoncino rosso fresco.

