



Crostini rustici con Filetti di Sardine e ricotta ai pomodori secchi

Tempo: 10 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sardine all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Filetti di Sardine Rio Mare all'olio di oliva da 105 g
- un filoncino di pane rustico
- 150 g di ricotta
- 50 g di pomodorini secchi sott'olio
- un ciuffo di prezzemolo
- pepe nero

Procedimento

Affetta il pane e fai abbrustolire le fette sopra ad una teglia rovente. Trita finemente i pomodori secchi ben sgocciolati e il prezzemolo, amalgama tutto con la ricotta e spalma la crema ottenuta sopra alle fette di pane. Apri le confezioni di sardine e deponi un filetto sopra ad ogni crostino, completa con una bella macinata di pepe e un poco di prezzemolo.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI