



Crostini di pane di segale con pera e sgombro

Tempo: 25 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane di segale- 1 cespo di radicchio rosso- 2 pere- 4 confezioni di Filetti di Sgombro Rio Mare all'Oliod'Oliva da 125 g- 200 g di caprino(preferibilmente light)- 20 g di pinoli- 1 limone- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva- Pepe nero appena macinato

Procedimento

Tostate le fette di pane. Tagliate a fette le pere senza sbuciarle, privatele dei semi e fatele grigliare in una padella antiaderente; quindi grigliate le foglie di radicchio. In un altro padellino tostate i pinoli. Mettete in una ciotola il caprino, condite con succo di limone, pepe nero e qualche cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva, quindi mescolate il tutto fino a ottenere una crema. Componete i crostini: disponete una foglia di radicchio su ogni fetta di pane, un paio di cucchiaini di crema di caprino, una fetta di pera grigliata e completate con i filetti di sgombro gocciolato e i pinoli tostate.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI