

Crostini di pane nero, bresaola, pera e bacche di Physalis

Ricetta e foto a cura di Noberasco.

Se esistesse una gara di finger food, con questa ricetta vinceresti di sicuro. Con una premessa così, puoi non provarla?



Un antipasto sfizioso da preparare all'ultimo momento quando il tempo stringe e perfetto per sorprendere i tuoi ospiti con l'**accostamento audace tra gli ingredienti**.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 20 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

4 fette di bresaola
1 fetta di pane di segale
mezza pera di media grandezza, dolce e soda
4 bacche di Physalis Super Frutti Noberasco (disponibili in tutti i punti vendita che trattano il prodotto)
mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva

Procedimento

1. Metti in un tegame l'olio con la mezza pera lavata, sbucciata e affettata in fette spesse un paio di millimetri. Lascia cuocere a fuoco moderato, copri con acqua e lascia appassire e caramellare leggermente.
2. Nel frattempo taglia la fetta di pane in modo da ottenere quattro crostini.
3. Spennella leggermente il pane con il fondo di cottura delle pere facendo attenzione a non bagnarlo troppo.
4. Adagia sui crostini prima la bresaola, poi qualche pezzetto di pera e infine una bacca di Physalis, tenendo tutto insieme con uno stuzzicadenti o uno stecchino da aperitivo.

PRODOTTO CONSIGLIATO



Bacche di Physalis
SuperFrutti Noberasco