

Bruschette integrali con robiola e albicocche aromatizzate al miele e timo

Veloce e gustoso: queste sono le parole d'ordine per i nostri spuntini spezzafame! Prova subito le nostre bruschette con robiola, albicocche e miele.



Mai come in estate quello che più ricerchiamo nei piatti di ogni giorno sono **praticità, leggerezza ed energia**. Ecco perché abbiamo pensato a un **menu giornaliero completo** dalla colazione, agli irrinunciabili spuntini pezzafame, dal pranzo, fino alla cena! Il protagonista di oggi è lo spuntino spezzafame: **bruschette integrali con robiola e albicocche aromatizzate al miele e timo**, una ricetta velocissima e ricca di gusto!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 5 min.

Ingredienti

(per 2 persone)

160 g di pane integrale da bruschetta a fette

100 g di robiola Despar

2 albicocche

10 g di mandorle sgusciate non salate

1 cucchiaino di miele millefiori italiano Despar Premium

1 rametto di timo fresco

Una macinata di pepe nero

Procedimento

1. Priva le albicocche del nocciolo, tagliale a metà e cuocile per 5 minuti in una padella con un paio di cucchiai d'acqua, il miele colato sopra e le foglioline di timo.
2. Bruschetta in padella il pane da entrambi i lati, evitando di formare bruciature.
3. Spalma la robiola sul pane bruschettato, quindi adagia sopra le albicocche aromatizzate e completa con le mandorle tritate grossolanamente.