

TESTATA: Lombardiafood.it

DATA: 10.01.2017

OGGETTO: Tartine Quartirolo Lombardo e pomodorini



Home Prodotti locali Produttori Ristorazione Ricette Luoghi e storia Eventi 0 prodotti

Tartine Quartirolo e pomodorini

La naturalezza del Quartirolo Lombardo per un antipasto gustoso e veloce da preparare. Questo formaggio è facilmente digeribile, con un moderato apporto calorico. Ogni tartina risulta dunque nutriente ma nello stesso momento anche molto leggera. Una vera prelibatezza on l'aggiunta di olio, pepe e pomodorini freschi. Da provare!



Tartine Quartirolo e pomodorini Ingredienti per 4 persone

- 3 fette lunghe di pane per tartine
- 200g Quartirolo Lombardo
- 150g pomodorini datterino
- Olio q.b.
- Pepe q.b.
- Sale q.b.



Al posto delle tartine puoi utilizzare anche crackers o pane integrale.

Come cucinare le tartine Quartirolo e pomodorini

01. Prendete il Quartirolo e tagliate delle fette di circa 1/2 centimetro.
02. In base alla dimensione delle fette tagliate andate a sagomare il pane, per ogni fetta di pane posizionate in superficie la corrispettiva fetta di Quartirolo.
03. Prendete i pomodorini metteteli in un piatto, tagliateli in 2 o 4 parti ciascuno, conditeli con olio e sale.
04. Disponete le tartine con pane e Quartirolo su un tagliere o su un piatto. Con l'aiuto di un cucchiaino prendete i pomodorini e adagiateli su ogni fetta.
05. Per finire date una spolverata di pepe su ogni tartina. Decorate con foglie di insalata e ciò che è rimasto dei pomodorini e del Quartirolo.



LINK: <https://www.lombardiafood.it/tartine-quartirolo-e-pomodorini/>