

Antipastini veloci

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 15 Gennaio 2013 09:36 - Ultimo aggiornamento Martedì 15 Gennaio 2013 09:44

Antipastini veloci

Ecco un'idea per un aperitivo o un antipasto da preparare in un attimo. Abbiniamo il dolce dei pomodori secchi con il gusto deciso del grana, l'affumicato della scamorza con l'agrodolce delle cipolline.



Dosi per quattro persone: un vasetto di pomodori secchi sott'olio, 250 gr di formaggio grana a cubetti, 250 gr di piccole scamorze affumicate, un vasetto di cipolline borretane in agrodolce.

Prendere degli stuzzicadenti e infilare una cipollina e una scamorzina oppure un pomodoro e un cubetto di grana. Disporre su un piatto e servire.