

>07/12/2022

Ricette al Taleggio. A pranzo in montagna

Sognate la settimana bianca? Entrate nel mood con questo panino con crema alle erbe, Taleggio D.O.P., speck, rucola e pomodorini semi secchi firmato da Consorzio Tutela Taleggio. Basta un morso per essere catapultati sulle piste da sci per gustare un goloso pranzo in montagna.

📅 07/12/2022 ➔ Categoria: Altre ricette



Photo credits: fonte ufficio stampa Maybe

PANINO CON CREMA ALLE ERBE, TALEGGIO D.O.P., SPECK, RUCOLA E POMODORINI SEMI SECCHI

Ricetta facile

Dosi per 2 persone

INGREDIENTI

- 1 pagnotta rustica
- 120 g Taleggio D.O.P.
- 4 fette di speck
- rucola qb
- 50 g pomodorini semi secchi

>07/12/2022

PROCEDIMENTO

Fate ammolare gli anacardi la sera prima con dell'acqua fino a coprirli completamente.

Cominciate con la preparazione della crema alle erbe. Tritate le erbe aromatiche e tenetele da parte.

Trasferite gli anacardi nel frullatore, unite le erbe aromatiche, un filo d'olio evo, un pizzico di sale, pepe, 2 cucchiari di acqua e il succo di limone.

Frullate fino ad ottenere una crema.

Tagliate il Taleggio D.O.P. e il pane a fette. Tostate il pane da entrambi i lati.

Spalmate la crema alle erbe sulla fetta di pane. Adagiate sopra la rucola, le fette di speck, il Taleggio D.O.P. ed unite infine qualche pomodorino semi secco.

Richiudete il panino e servitelo.

www.taleggio.it

<https://www.taleggio.it>