

Sandwich farcito con taleggio Dop, prosciutto di cinghiale e salsa di nocciole



Condividi



Pani



Da 0 a 30 Minuti



Facile



1 Persona

PREPARAZIONE

Rosolare in un pentolino la cipolla tagliata sottile insieme all'olio. Unire la farina fino a formare una sorte di roux, poi diluire con il latte fino ad ottenere una salsa. Quando comincia ad addensarsi unire le nocciole tritate, rosmarino, sale e pepe.

Lasciare sul fuoco qualche istante fino a quando sarà densa, quindi frullare.

Bruschettare le fette di pane, quindi farcire con Taleggio e prosciutto di cinghiale avendo spalmando la salsa di nocciole su entrambe le fette.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 1 persona/e

- pane casereccio 2 fette
- prosciutto di cinghiale 60 gr
- taleggio D.O.P. 70 gr
- latte (per la salsa di nocciole) 250 ml
- nocciole tostate 80 gr
- cipolla dorata 0.5
- farina di grano tenero 0 25 gr
- olio evo 4 cucchiari
- rosmarino 1 rametto
- sale e pepe q.b.