

Crostini con ricotta e marmellata di peperoncini

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

I crostini con ricotta e marmellata di peperoncini, sono un antipasto stuzzicante e molto particolare, che potrebbero piacere anche a chi di solito non mangia piccante, proprio per la riuscita combinazione del peperoncino trasformato in dolce marmellata e la ricotta che ne attutisce la piccantezza senza toglierne il sapore.

I crostini sono preparati con due tipi di ricotta : una fresca e l'altra stagionata e affumicata
 davvero da provare!



Ingredienti

>> Pane 16 fettine di baguette	>> Ricotta stagionata affumicata a scaglie 8 cucchiaini
>> Ricotta fresca 8 cucchiaini	>> Marmellata di peperoncini piccanti 16 cucchiaini

Preparazione

Tagliate 16 fettine di pane da una baguette, e tostatele, poi cospargete ogni fetta con della marmellata di peperoncini piccanti (vedi ricetta cliccando sul nome) e adagiate sopra 8 fette della ricotta fresca precedentemente sbriciolata, mentre sui rimanenti 8 crostini disporrete delle scaglie di ricotta stagionata affumicata.

Ponete su ogni piatto da portata 2 crostini con ricotta fresca e 2 con ricotta stagionata.

