



Bruschetta di feta con noci caramellate e pera

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Pezzo 12
Elettrodomestico Combair V2000 dal 2021

Servire con un cocktail frizzante o un mocktail rinfrescante, queste bruschette combinano sapori speziati, dolci e croccanti per un sapore equilibrato.

Bruschette

2 CM di miele liquido
50 g di Noci, (ad esempio gherigli di noce) tritati grossolanamente
100 g di feta, a pezzetti
75 g di yogurt greco
una presa di sale
una presa di pepe
½ Baguette, In 12 fette spesse circa 1 cm
2 Rametti di rosmarino, Aghetti spezzettati

Guarnizione

1 pera piccola, A fettine sottili
un po' di succo di limone
un po' di olio d'oliva
1 pizzico di sale

Bruschette





Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 180 °C. In una scodella mescolare il miele e le noci. Frullare la feta e lo yogurt in un robot da cucina per circa 2 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa, salare e pepare a piacere. Disporre le fette di baguette su una teglia rivestita di carta da forno e spalmarle con la crema alla feta. Distribuire il composto di noci e miele e cospargere di rosmarino. Trasferire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 15 minuti. Estrarre e lasciar raffreddare brevemente.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda

Infornare la tortiera

Aria calda 180 °C per 15 Min.

Guarnizione

Marinare brevemente le fette di pera con un po' di succo di limone, olio d'oliva e sale e disporle sulla bruschetta calda.

Accessori

Teglia

