



Baguette del contadino con cavolo bianco fruttato e gambero

Ingredienti:

- 1 Panino-baguette del contadino (art. 32)
- 45 g insalata di gamberi
- 10 g insalata di cavolo bianco
- 10 g porro ad anelli
- 5 striscioline di peperoncino
- 30 g burro

Ingredienti per l'insalata di gamberi:

- 35 g gamberi
- 5 g aneto tritato
- 10 g dadini di scalogno
- 10 ml Brandy
- Sale, pepe

Ingredienti per l'insalata di cavolo bianco:

- 20 g Cavolo bianco, tagliato fino
- 1 punta di cumino, tutto
- 5 ml aceto di pera
- 5 ml olio di sesamo
- 1 pizzico di semi di sesamo tostati
- Sale, pepe, zucchero

Preparazione:

Mischiare tutti gli ingredienti per l'insalata di cavolo bianco, mantecare con forza e lasciar riposare per ca. un'ora.

Mischiare tutti gli ingredienti per l'insalata di gambero.

Tagliare per lungo il panino e imburrare la parte inferiore.

Distribuire l'insalata di cavoli bianchi e di gamberi nel panino. Decorare con le striscioline di peperoncino e gli anelli di porro.

Infine appoggiare la parte superiore verso il basso in obliquo.

Qui troverete altre ricette:

www.edna.ch/ricette



Baguette del contadino con pecorino alle olive, zucchine e pomodori

Ingredienti per 10 porzioni:

- 10 Baguette del contadino (art. 32)
- 80 g formaggio fresco
- 80 g yogurt bianco
- 250 g pecorino senza grassi
- 40 g olive nere senza nocciolo
- 40 g olive verdi senza nocciolo
- 150 g zucchine
- 20 fette di pomodori
- 30 foglie di basilico
- 10 foglie d' insalata

Preparazione:

Tritare grossolanamente le olive e amalgamare con il formaggio fresco, lo yogurt e il pecorino grattugiato, se necessario insaporire con sale e pepe. Tagliare le zucchine a fette e lavare le foglie di insalata.

Scaldare la baguette e lasciar raffreddare. Infine tagliare per lungo la baguette e imbur-rare entrambe le parti con la crema di pecorino e olive.

Coprire la parte inferiore con le foglie di insalata, alternare fette di zucchine e di pomodori con le foglie di insalata.

Infine decorare il panino con le foglie di basilico e appoggiare la parte superiore verso il basso in obliquo.

Qui troverete altre ricette:

www.edna.ch/ricette