

SUGGERIMENTO: Arricchite gli stuzzicchini con qualche goccia di aceto balsamico



Stuzzicchini ad impasto brezel alla caprese con pomodoro, mozzarella e basilico

Per 10 stuzzicchini:

.....
2 filoncino „Laugen“, art. 1672
200 mozzarella
5 pomodorini
basilico

- ❶ Tagliare i filoncini a fette e lavare il basilico.
- ❷ Lavare i pomodori e tagliarli a metà. Lasciare sgocciolare la mozzarella e tagliarla in fettine uguali.
- ❸ Adagiare su ogni fetta di pane due fette di mozzarella, una foglia di basilico e mezzo pomodoro e fissare il tutto con un piccolo stecchino di legno.