

SUGGERIMENTO: Ottimo anche con basilico e pomodori secchi.



Bagel al pecorino con menta e nigella

Per 10 sandwich:

.....
10 bagel con sesamo, art. 758
2 ½ mazzetti di menta
500 gr yogurt compatto
500 gr pecorino
5 cucchiaini di nigella

- ❶ Lasciare scongelare per un'ora e poi scaldare in forno a 220°C per 4 minuti.
- ❷ Lavare la menta e asciugarla. Staccare le foglioline dai rametti, raccoglierle e tagliarle a listarelle. Lasciare un cucchiaino di foglioline da parte e amalgamare il resto con lo yogurt in una scodella.
- ❸ Schiacciare il pecorino e unirlo all'emulsione di yogurt.
- ❹ Tagliare orizzontalmente i bagel, spalmarvi la crema ottenuta e costringervi la nigella. Decorare con la menta, richiudere il sandwich e servire.