



## BASTA UN TAGLIERE

Sabrina Fauda-Role

192 pagine, 20,5 x 22 cm, broccura con alette  
ean: 978-88-6722-794-5

12,00 €



I tradizionali taglieri di salumi e formaggi sono ormai superati e oggi fanno spazio alle verdure e a una gran varietà

di proposte che soddisfano i gusti più diversi: taglieri vegani, taglieri di mare, taglieri esotici... Scoprite 80 ricette per

comporre facilmente taglieri golosi e creativi!

*cheesy*

### SALAME, MOZZARELLA & ALICI



*per 4 persone*

150 g di caprino fresco  
1 cucchiaino di pasta di pistacchi  
1 cucchiaino di miele  
4 fette di pane ai cereali  
1 caprino stagionato  
1 manciata di pistacchi mondati  
1 manciata di mirtilli freschi  
1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva  
Sale e pepe



*ricetta*

Mescolate il formaggio fresco, la pasta di pistacchi e il miele.  
Spalmate il composto sul pane. Tagliate il formaggio stagionato in 12 parti e mettetene 3 su ogni fetta. Tritate i pistacchi mondati e distribuiteli.  
Aggiungete i mirtilli e un filo di olio extravergine d'oliva.  
Salate e pepate prima di servire.