



Canapé di pomodori secchi

Ingredienti:

- 1 vasetto di Pomodori Secchi Saclà sgocciolati
- 1 baguette tagliata in 12 fette sottili
- 350 g di crema di formaggio
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato
- 1 manciata di Capperi Saclà, sgocciolati e strizzati bene (facoltativo)



Preparazione:

- Tostate delicatamente il pane per qualche minuto e spalmatelo con il formaggio precedentemente mescolato con una parte di prezzemolo fresco.
- Aggiungete i pomodori secchi sopra al formaggio e cospargete con il prezzemolo rimasto e i capperi prima di servire.
- Queste semplici tartine servite con un bicchiere di Alta Langa, trasformano il vostro aperitivo in una festa.