



Spiedino con olive, toma piemontese e pane tostato

Ingredienti:

- 1 vasetto di Olive Verdi Snocciolate OlivOli Saclà 170 g
- 16 fette di pancarrè
- 150 g di toma piemontese
- 8 ravanelli
- 2 mele Fuji
- 4 foglie di insalata trevigiana
- 4 foglie di lattuga iceberg
- 40 g di burro
- Senape q.b.
- Spiedini di legno



Preparazione:

- Con l'aiuto di un coppa-pasta formate dei cerchi di pancarrè.
- Fate sciogliere un poco di burro in una padella antiaderente e tostate le rondelle di pane su entrambi i lati.
- Lavate e asciugate le foglie di insalata e tagliatele a quadratini regolari.
- Lavate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a rondelle sottili e regolari.
- Lavate e asciugate i ravanelli e tagliateli a fettine.
- Tagliate a rettangoli regolari la toma piemontese.
- Componete lo spiedino ponendo sulla base il pane tostato, quindi la mela, la trevigiana, la toma, un velo di senape, l'insalata iceberg, il ravanello ed infine l'Oliva Verde Snocciolata OlivOli Saclà.
- Da provare con un calice di Rosè ghiacciato... buon aperitivo!