Cestini pancarré con robiola alle erbe

scritto da Mirko Achermann | 18 Marzo 2022
Per aperitivi o antipasti

Ingredienti:

- Pancarré
- Robiola
- Salmone affumicato
- Erbe aromatiche (es: prezzemolo)
- Limone

Preparazione:

Togliere la crosta alle fette di pancarré.

Posizionare le fette nelle vaschette da forno in aluminio imburrati e metterli in forno a 180 °C per 10-15 minuti.

Mescolare la robiola con le erbe aromatiche (prezzemolo o altro), sale, pepe e scorza di limone.Riempire i cestini sfornati e raffreddati e guarnire con una fetta di salmone.