



## LE RICETTE DELLO CHEF ALESSANDRO BORGHESE



### CROSTINO FORMAGGIO CREMOSO, MIELE, CETRIOLO E SPECK SENFTER

L'aperitivo che non ti aspetti.

Decidere cosa preparare per un aperitivo tra amici non è mai stato così facile. Veloce, originale e gustosissima: con questa ricetta hai già fatto centro.

- Occasione** Aperitivo
- Difficoltà** Bassa
- Tempo di preparazione** 6'
- Tempo di cottura** 0'
- Tempo totale** 6'
- Dosi per** 2 persone

#### INGREDIENTI

- 1 Pane baguette
- 1 Cetriolo
- 40 gr Formaggio spalmabile
- Qb Miele d'acacia
- 40 gr Speck Senfter Mille Idee
- Qb Timo e maggiorana
- Qb Olio EVO

#### PREPARAZIONE

**STEP 1** Inizia tagliando a listarelle lo Speck Senfter Mille Idee.

**STEP 2** In una ciotola riponi il cetriolo pelato e tagliato a cubetti, condito con un po' di olio extra vergine.

**STEP 3** A parte manteca il formaggio spalmabile con il miele, il timo e la maggiorana.

**STEP 4** Ora taglia a fette il pane e bruscalo stando attento a non bruciarlo.

Su ognuna delle fette adagia una quenelle di formaggio, qualche cubetto di cetriolo e infine le listarelle di Speck Senfter Mille Idee.

Per questa ricetta è stato utilizzato

### Speck Senfter Milleidee

Quattro fette di Speck Senfter I.G.P.  
spesse 2 millimetri e stagionate 25 settimane.

