



BICCHIERINI DI PASSATA DI DATTERINO CON BURRATA E CRUMBLE DI RICOTTA SALATA



In questo bicchierino la passata di datterino vellutata De Rica si unisce alla burrata fresca e cremosa e al crumble di ricotta salata, per un equilibrio perfetto tra dolcezza, morbidezza e sapidità.

Un'idea semplice ma chic, che racchiude tutto il calore e la qualità del pomodoro italiano De Rica.



Facile



20'



Antipasto

INGREDIENTI (6)

- 300g [Passata di Datterino 570 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- Qualche foglia Basilico fresco o timo
- 150g Burrata
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- a piacere Pane croccante
- 300g Passata datterino De Rica
- 50g Ricotta salata
- q.b. Sale e pepe

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

In un pentolino scalda un filo d'olio extravergine con uno spicchio d'aglio, poi aggiungi la passata di datterino De Rica, un pizzico di sale, pepe e le erbe aromatiche.

Lascia cuocere a fuoco dolce per circa 8-10 minuti, finché la salsa diventa vellutata e profumata.

Elimina l'aglio e lascia intiepidire.

Versa la passata nei bicchierini monoporzionamento, aggiungi al centro una cucchiata di burrata fresca e cremosa e completa con la ricotta salata grattugiata grossolanamente o sbriciolata, per creare un effetto crumble.

Finisci con un filo d'olio extravergine e servi con crostini o chips di pane croccante.

