

Le ricette di Giuly - Tartine in agrodolce

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un gustoso antipasto o spuntino.

INGREDIENTI (x 4 persone):

- 8 fette di mozzarella
- 1 cipolla rossa
- 1/2 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 1/2 cucchiaini di senape
- 1/2 cucchiaini di zucchero di canna
- 4 fette di pane tipo ciabatta (o integrale)
- 20 g di burro (a piacere)
- germogli di crescione o soia q.b (facoltativo)
- sale q.b
- pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Sbucciare la cipolla ed affettarla, metterla in una casseruola con poca acqua e l'aceto, portare ad ebollizione e lasciare evaporare il liquido fino a completo assorbimento.

Unire lo zucchero di canna, la senape ed il sale. Cuocere a fuoco basso per 15 minuti e lasciare raffreddare.

Versare sulle fette di pane un filo di olio, distribuire su ogni fetta un cucchiaino di cipolla in agrodolce, 2 fette di mozzarella e, a piacere, qualche germoglio di crescione o soia.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 31/08/2024

Salvato in PDF in data: 20/01/2025

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-25/31/08/2024/>