



Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020, Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie"

RICETTE

CROSTONI DI PANE CON CIME DI RAPE E BURRATA

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane tipo casereccio
- Burrata Sanguedolce 250 g*
- Cime di rape stufate 500 g
- Uno spicchio d'aglio
- Olio EVO q.b.
- Pepe o peperoncino a piacere

Sanguedolce
Arte Casearia dal 1900

Dal sito <https://www.sanguedolce.com>

Preparazione:

Abbrustolite il pane casereccio solo da un lato; conditelo quando è caldo con una strofinata di aglio e abbondante olio extravergine d'oliva. Adagiate sopra le cime di rape che avrete precedentemente lessato e stufato, aprite quindi la burrata Sanguedolce e distribuitela sulle fette di pane farcite. Completate con una spolverata di pepe o di peperoncino e un filo di olio EVO. Servite subito!

