

Ricetta: Crostini Bocca di leone ripiena



Fiore: Bocca di leone

Tipo di piatto: Antipasti

Provincia: Lucca

Nazione: Italia

Chef: Flowers2eat

Ingredienti: Bocca di leone fresca di vari colori Limone Prezzemolo Philadelphia Patè di olive nere Baguette Olio extra vergine

Procedimento: Tagliare il pane a rondelle e metterlo in forno. Nel frattempo preparare i ripieni: in una terrina mescolare Philadelphia, limone e prezzemolo; in un'altra Philadelphia e patè di olive. Con un cucchiaino piccolo o siringa riempire le bocche di leone, adagiarle sul pane caldo e condire con un filo d'olio. E' possibile utilizzare qualsiasi salsa o crema per il ripieno purchè il sapore non sia troppo forte.