

CROSTONE CON ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO AFFUMICATO ALLE ERBE E CIPOLLA TROPEA IGP



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 fette di pane rustico ai cereali
- 150g burro
- 50g acqua gasata
- 20 Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva
- 2 Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea IGP
- q.b. Black BBQ, Miscela di Spezie Barbacoa
- q.b. Erbe della Provenza - Liofilizzate
- q.b. carota
- q.b. cipollotto fresco

PROCEDIMENTO

- Montare il burro morbido in planetaria con le erbe della provenza, acqua gasata e il black bbq che lo renderà salato e affumicato.
- Inserire in una sac à poche con bocchetta rigata e riporre in frigorifero.
- Tostare le fette di pane ai cereali, rendendole ben dorate e croccanti.
- Tagliare le cipolle di Tropea a metà e sfogliare con le mani.
- Disporre il crostone al centro del piatto con ciuffetti di burro montato, petali di cipolla e completare con le acciughe.
- Guarnire con carota e cipollotto.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Acciughe del Mar
Cantabrico a Filetti in
Olio di Oliva**



**Cipolle rosse a base di
Cipolla Rossa di
Tropea IGP**



**Black BBQ, Miscela di
Spezie Barbacoa**



**Erbe della Provenza -
Liofilizzate**