

Crostoni Vegetariani con Salsa all'Erba Cipollina



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 4 fette di pane casereccio
- / 4 uova
- / g 200 di TENEROTTA VALSOIA
- / 1 cucchiaio di succo di limone
- / qualche stelo di erba cipollina
- / sale

Procedimento

1. Mettete le uova in un tegamino con acqua fredda, portatele a bollire e lasciatele cuocere per una decina di minuti finché le uova saranno rassodate; quindi sgusciatele e tagliatele a rondelle.
2. Lavate, mondate e asciugate l'erba cipollina, quindi tagliatela a pezzettini con un paio di forbici.
3. In una terrina versate la TENEROTTA VALSOIA, il succo di limone e l'erba cipollina. Regolate di sale e mescolate bene.
4. Spalmate la salsa sulle fette di pane casereccio, disponete le rondelle di uova sode, decorate con erba cipollina e servite.