



GUSTO IN FAMIGLIA

PINSA CON BURRATA E SPECK ALTO ADIGE

15 minuti – facile – 1 persona



Ingredienti:

- 1 base di pinza pronta
- 100 g burrata
- 70 g Recla Speck Alto Adige IGP Stick
- 3-4 carciofi sott'olio grigliati
- 1 cucchiaino di pinoli
- Prezzemolo
- Pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 220°.
2. Nel frattempo sgocciolare i carciofi dall'olio e tagliarli a fettine.
3. Infornare la pinza per 5-6 min.
4. Farcirla con la burrata spezzettata, i carciofi, lo Speck Alto Adige IGP Stick e i pinoli tostati.
5. Completare con le foglioline di prezzemolo spezzettate e un pizzico di pepe.



Speck Alto Adige IGP Stick 70g

Questi Sticks sono ideali per gustosi stuzzichini da aperitivo o per aggiungere un elemento croccante e gustoso ai tuoi piatti caldi.

Un amico prezioso in cucina!