Couronne paysanne au Stracco di Capra Selezioni d’Autore



Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 1 Stracco di Capra Selezioni d’Autore
- 1 couronne paysanne
- 3 tomates charnues de type cœur de bœuf
- 2 cuillères à soupe de noix concassées
- Sauce tartare
- Basilic

Étapes de la préparation

1. Coupez la couronne paysanne en deux et tartinez-la de sauce tartare.
2. Coupez les tomates en rondelles. Disposez-les sur la couronne et couvrez-les de noix.

3. Disposez des tranches de Stracco di Capra sur les tomates et recouvrez le tout du chapeau de la couronne paysanne.
4. Faites cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.
5. Garnir de basilic.