OLIO CUORE

Crostini integrali con ricotta e curry

Ingredienti

- 8 crostini di pane integrale
- qb curry
- qb sale
- 200 g ricotta
- 3 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- per decorare foglioline di valeriana

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 220.50 Kcal**
- **Grassi: 12 g**

Preparazione

- Versare 2 cucchiai di **Olio di Mais Cuore** in una ciotola, poi con il pennello ungere i crostini di pane.

- Disporre i crostini sulla placca ricoperta con carta da forno e fare tostare in forno a 200° per 5 minuti.

- Lavorare la ricotta con **Olio di Mais Cuore** rimasto e un pizzico di curry oppure con la quantità desiderata e salare.

- Distribuire la ricotta sui crostini.

- Insaporire con un pizzico di curry.

- Guarnire con foglioline di valeriana e servire.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico