

Crostini integrali con ricotta e curry



Ingredienti

- 8 crostini di pane integrale
- qb curry
- qb sale
- 200 g ricotta
- 3 cucchiari **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 cucchiaini 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