

Bruschetta con formaggio fresco



Ingredienti

4 fette di pane bruschetta
200g pomodorini tagliati a fette
100g formaggio fresco
100g yogurt bianco Vipiteno
100g formaggio feta sbriciolato
20 foglie di basilico fresco
1 cucchiaio di aceto balsamico
1 cucchiaio di olio di oliva
sale e pepe

Preparazione

Tostare le quattro fette di pane bruschetta in una pentola o nel forno. Mescolare bene lo yogurt Vipiteno con il formaggio fresco, il feta, l'aceto balsamico, l'olio di oliva, il sale e il pepe. Spalmare la crema sulle fette di pane ancora caldo. Guarnire con i pomodorini e il basilico fresco.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

