

Amuse bouche ricetta gourmet

3 parti di pane all'olio
1 parte di formaggio grattugiato dell'alpe (o altro
formaggio saporito)
erba cipollina tritata



FACILEeBUONO

Stupendi salatini veloci



Tagliamo a minuscoli pezzi il pane, aggiungiamo il formaggio e l'erba cipollina precedentemente lavata. Amalgamiamo per bene e con l'aiuto di un cucchiaino formiamo dei dischetti adagiandoli sulla teglia ricoperta da carta da forno. Inforniamo a 190° 3-4 minuti o finché saranno dorati.

Un pranzo come si deve è composto da diverse portate. Importante iniziare stuzzicando l'appetito dei vostri ospiti con un sapore leggero e raffinato. Con questa ricetta propongo queste amuse bouche gourmet al formaggio molto personalizzate.

Queste amuse bouche, sono una ricetta gourmet e golosa per i vostri ospiti.