

## Crostini à la Tomate Séchée et à la Ricotta



## Crostini à la tomate séchée

Ingrédients:

Des tranches de pain de campagne grillées 6 tomates séchées 100 g de Ricotta Huile d'olive Sel, poivre, origan et/ou basilic

Grillez les tranches de pain Tartinez largement chaque tranche avec la Ricotta Déposer par dessus la tomate séchée Arrosez d'un filet d'huile d'olive Salez et poivrez Parsemez d'origan et/ou de basilic selon votre goût Dégustez avec l'apéritif

Lien vers la fiche du produit