



APERITIVO CON STELLE DI FLAMMKUCHEN E AIOLI

Preparazione: 20 Minuti

STELLE DI FLAMMKUCHEN

Ingredienti

- 1 confezione di pasta pronta per Flammkuchen
- 100 g di gorgonzola al mascarpone
- 1 pera grande

Guarnizione: Germogli di cipolla

Preparazione

1. Stendere la pasta per Flammkuchen, spennellare con gorgonzola e ritagliare delle stelle con l'apposito stampo grande.
2. Tagliare le pere a strisce sottili e usarle per ricoprire le stelle.
3. Cuocere a 200 °C nella parte bassa del forno per circa 8-10 minuti (la base deve risultare croccante).

Invece del gorgonzola è possibile utilizzare formaggio fresco alle erbe.

Suggerimento

Si abbina a vari prodotti da forno Kambly per gli aperitivi, come ApériSticks barbabietola, Flûtes, Twist formaggio e Ficelles olive.

AIOLI

Ingredienti

- 1 uovo
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- Olio di colza
- Sale

Preparazione

1. Sbattere l'uovo, aggiungere l'aglio e frullare con il mixer per ottenere un composto spumoso, aggiungendo l'olio a filo (fino a raggiungere la consistenza desiderata).
2. Salare e mettere in frigorifero.

Si conserva in frigorifero per 2 giorni.