

# Cracker al formaggio

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

stuzzichini



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 nostri ospiti con un sapore leggero e raffinato. Niente di più simpatico quindi di questo "amuse bouche" delicato sia al sapore che al tatto.*

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the right side of the page.