



CREMA DI PRUGNE E ROSMARINO



Tempo
5 min



Per
8 persone

Assunzione Giornaliera di Calcio Consigliata
8 %

Calorie
280

Calcio
107mg

Proteine
7g

Vitamina D
0 IU

Ingredienti

- 2/3 tazza di aceto balsamico
- 1/4 tazza di sciroppo d'acero
- 1/4 cucchiaino di sale
- 1/4 cucchiaino di pepe
- 2/3 tazza di prugne tritate finemente
- 225 g di formaggio cremoso, ammorbidito
- 1 cucchiaino di rosmarino tritato
- 16 fette di pane ciabatta

Istruzioni

1. Versa l'aceto e lo sciroppo d'acero in un pentolino piccolo, mettilo a fuoco medio e porta a ebollizione.
2. Abbassa il fuoco e lascia sobbollire per 10-15 minuti, finché il composto non assume una consistenza sciropposa. Condisci con sale e pepe e lascia raffreddare.
3. In una ciotola media, mescola le prugne con il formaggio cremoso e il rosmarino. Aggiungi sale e pepe a piacere.
4. Preriscalda il forno alla funzione grill. Fodera una teglia con carta stagnola e disponi le fette di ciabatta.
5. Tosta le fette di ciabatta per 1-2 minuti, finché diventano dorate.
6. Servi le fette con la crema di prugne e rosmarino e un filo dello sciroppo balsamico.