



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000741**

**Registrata in data 25 Lug 2016 alle ore 16:17**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

## **Crackers alle olive con ricotta di bufala ed alici salate di Cetara.**

Un antipasto dello chef Carlo Libano per allietare la vista e stuzzicare il palato.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

100 g di pane grattugiato  
30 g di olive denocciolate e tritate  
120 g di uova  
5 g di acqua  
50 g di ricotta  
n. 2 filetti di acciughe salate  
n. 2 fiori di zucca  
n.1 pomodorino giallo  
n. 1 pomodorino rosso  
Origano

### **Preparazione**

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti, lasciar riposare per 5 minuti. Tirare delle sfoglie non troppo sottili.

Coppare e cuocere in forno a 120° per 25/30 minuti a valvola aperta.

Far disidratare i fiori. Tagliare i pomodorini a metà e passarli nell' origano. Mettere la ricotta sui crackers e mettere alle due estremità i pomodorini. Adagiare le acciughe e completare con i fiori.