

CROSTINI DI PAN BRIOCHE ALLO ZAFFERANO CON CREMA ALLE ERBETTE E VERDURE DELL'ORTO

Ingredienti:

Pan brioche:

500 g di farina 00

100 gr di burro

3 uova

1/2 bicchiere di latte tiepido

4 cucchiaini di sale

4 cucchiaini di zucchero

zafferano

Salsa di erbette:

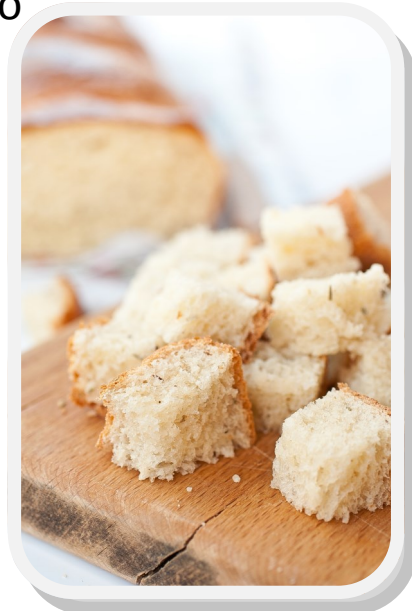
ortiche

silene

zucchini

bietoline

spinaci



Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti per la realizzazione del pan brioche e lasciare lievitare.

Cuocere in forno a 190/200 gradi in base all'uso e alla forma.

Cuocere alcune manciate di erbette fresche (ortiche, silene, ma anche dall'orto come zucchini, bietoline, spinaci...) in acqua bollente e salata.

Dopo averle scolate, frullare con alcuni cucchiaini di ricotta o un altro formaggio fresco (quark o yogurt).

Insaporire con spezie, Trentingrana, sale e pepe.

