
Bocconcini di pane ai semi di lino con crema di noci e panna

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un gustoso finger food per accompagnare l'aperitivo in questi giorni di festa

Non se se capita anche a voi, ma a me spesso succede di dover organizzare un aperitivo veloce per degli amici che mi vengono a trovare. Logicamente non è mia abitudine offrire patatine o noccioline varie come accompagnamento al drink... Ecco allora come suggerimento una proposta tutta genovese: un gustoso finger food con delle fette di pane ai semi di lino con crema di noci e panna.

Ingredienti per quattro persone

Quattro fette di pane ai semi di lino
una dozzina di gherigli di noci
150 grammi di panna da cucina
una noce di burro
noce moscata
sale e pepe

Triturare i gherigli di noci con il mixer, quindi farli andare in una padella a fiamma bassa insieme al burro e una bella grattata di noce moscata; dopo un minuto aggiungere la panna da cucina, salare e pepare a piacimento, far andare un minuto amalgamando per il bene il tutto.

Tagliare a rettangoli le fette di pane ai semi di lino, quindi spalmarci sopra un po' di crema di noci, inserire uno stecchino per ogni tartina e servire al centro dei piatti.