

TALEGGIO DOP

Bruschettine con Taleggio Dop, cipolle caramellate, nocciole e timo

La ricetta delle Bruschettine con Taleggio Dop, cipolle caramellate, nocciole e timo, un antipasto perfetto per un pranzo leggero e gustoso, per sorprendere gli ospiti

Tipologia Cucina: **Italiana Tradizionale**

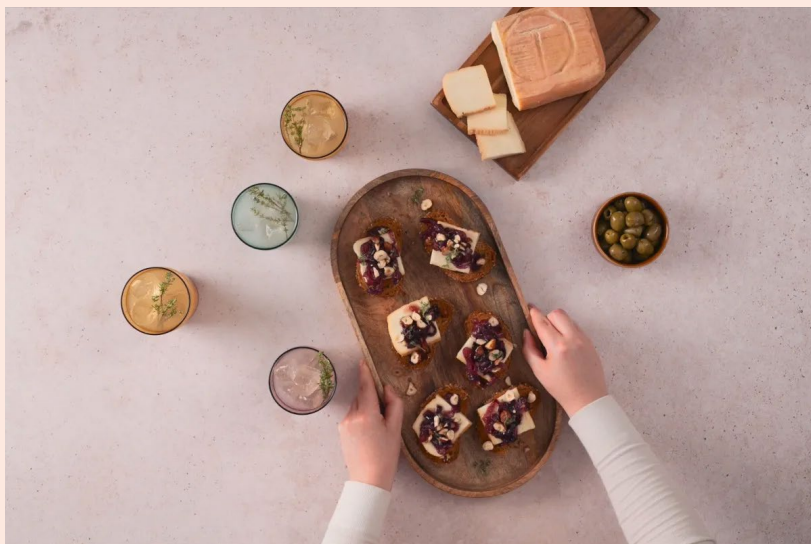
Categoria: **Antipasto**

Difficoltà: **Bassa**

Costo:

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Calorie: **194 kcal**



Ingredienti

Dosi per:

- **Taleggio Dop** 200 g



- Filone di pane 1 n
- Nocciole 70 g
- Cipolle rosse 200 g
- Zucchero di canna g
- Sale qb
- Bicchiere d'acqua 1 n
- Cucchiaino di aceto di vino 1 n
- Rametto di timo fresco 1 n

La ricetta delle Bruschettine con **Taleggio Dop**, cipolle caramellate, nocciole e timo. La cremosità del Taleggio Dop si fonde con il sapore dolce delle cipolle caramellate, arricchite da una nota di aceto che bilancia la dolcezza.

Preparazione

- 1 Mondate le cipolle e tagliatele a fette.
- 2 Tostate le nocciole e tritatele grossolanamente.
- 3 Tagliate anche il Taleggio Dop a fette non troppo sottili e poi a metà.
- 4 Fate abbrustolire le fette di pane da entrambi i lati e tenetele da parte.
- 5 Per preparare le cipolle caramellate trasferitele in una casseruola ed unite lo zucchero, il sale, l'acqua e l'aceto.
- 6 Fate cuocere a fuoco lento senza coperchio finché lo zucchero non si sarà sciolto e le cipolle saranno morbide. Lasciate raffreddare e tenete da parte.
- 7 Adagiate sopra ogni fettina di pane il Taleggio Dop e poi guarnite con le cipolle caramellate, le nocciole e qualche fogliolina di timo.

Le nocciole tostate aggiungono una croccantezza irresistibile, mentre il timo fresco conferisce una sfumatura erbacea, completando il profilo aromatico. Facili e veloci da preparare, un antipasto perfetto per un pranzo leggero e gustoso, per sorprendere gli ospiti.