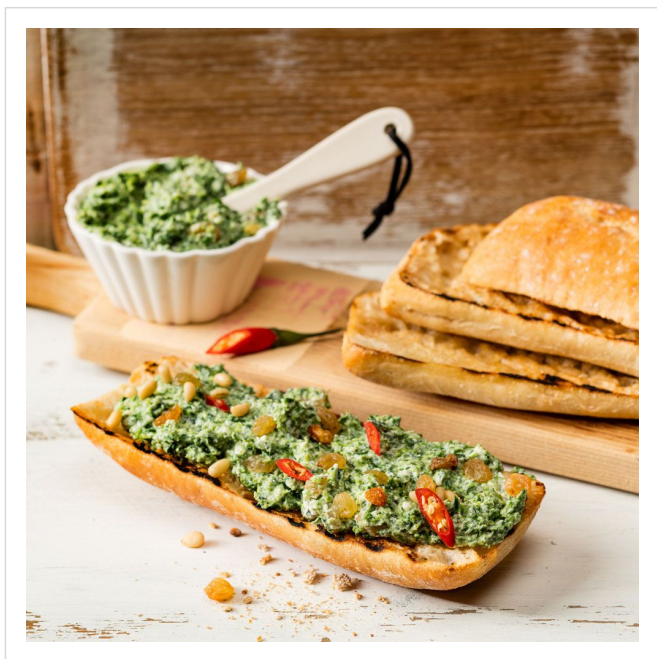




Брускетта со шпинатом, рикоттой и кедровыми орешками



Ингредиенты

° Шпинат замороженный	200 г
° Чеснок	2 зубчика
° Рикотта	250 г
° Перец чили	1 шт.
° Хлеб белый	4 ломтика
° Орехи кедровые	2 ст. л.
° Соль морская и перец	по вкусу
° Изюм	2 ст. л.

Способ приготовления:



20 мин



4 порции



152 ккал

1. Шпинат припустите в небольшом количестве воды или разморозьте, отожмите.

2. Смешайте рикотту, шпинат, орехи, изюм, раздавите туда чеснок, посолите, поперчите.

3. Хлеб поджарьте на гриле.

4. Намажьте смесь на хлеб. Украсьте перчиком чили. Приятного аппетита!

Совет

Хлеб можно также поджарить на сковороде-гриль.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>