Pomì
O Così. O Pomì.

Finger food con crema di pomodoro

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: qb
- Germogli antiossidanti: qb
- Mozzarella a dadini: qb - 10 g
- Olive taggiasche: qb - 10 g
- Pomodori secchi: qb - 10 g
- Punte di asparagi lessati: qb - 10 g
- Semi di girasole e sesamo: qb - 3+3 g
- Stracchino: qb - 10 g

Preparazione

Il finger food non ha una regola di preparazione, si può preparare con tutti gli ingredienti che si preferisce. Vi riporto alcuni esempi.
Riempite fino a metà i bicchierini con la **Pomì Tomato Juice** condita con olio, sale e pepe.
Decorate e farcite a piacimento ogni bicchierino a seconda del gusto con la mozzarella a dadini o lo stracchino, con punte di asparagi oppure con taggiasche o pomodori secchi.
Oppure potete decorare con germogli o semi.

For this recipe we used:

Passata Classica 240 gr