



CROISSANT CON SALSA ALL'ASTICE CREMOSA





INGREDIENTI

4 croissant integrali (6 se piccoli)
1 confezione di Salsa all'Astice 220 g Arbi
200 g formaggio spalmabile
erba cipollina qb
20 cipolline bianche sott'aceto



- 1 Cuociamo la Salsa all'Astice per 7 minuti senza coperchio, lasciandolo poi raffreddare a fine cottura.
- 2 Mentre la Salsa è in cottura, apriamo a tasca i croissant integrali, scaldandoli leggermente in forno a 200 °C in modalità ventilata per circa due minuti.
- 3 Uniamo il formaggio spalmabile alla Salsa all'Astice e amalgamiamo.



- 4 Farciamo i croissant con la crema all'astice e guarniamo con erba cipollina e le cipolline sottaceto tritate.
- 5 Serviamo il piatto come antipasto, aperitivo o snack, aggiungendo a piacere qualche fogliolina di valeriana o rucola fresca.

