

Cornetto *mix erbe*

- impasto con semola di grano duro • note aromatiche dell'orto •
- da farcire a piacere •

Momenti di consumo:
pranzo, snack e aperitivo



ARTICOLO 3112290



40 g



75 pz



20 min



175 °C

Un ricco bouquet di erbe aromatiche dona intensità al nuovo cornetto salato Forno d'Asolo. **Origano, timo, salvia, basilico, rosmarino e alloro** avvolgono di sapore la morbida pasta lievita preparata con semola di grano duro. Tutta la **freschezza e il profumo dell'orto** in una proposta salata da gustare al naturale o da farcire a piacere.



• LE NOSTRE RICETTE •



Vegetale

INGREDIENTI

- Cornetto mix erbe • Spinacino fresco •
- Pomodorino secco • Bufalina • Pesto •
- Granella di pistacchio •

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà il cornetto, stendere sulla base alcune foglie di spinacino, il pomodorino e la bufalina tagliata in quarti. Condire con alcune gocce di pesto al basilico e granella di pistacchio.



Tacchino

INGREDIENTI

- Cornetto mix erbe •
- Stracchino • Tacchino alle erbe •
- Zucchine grigliate •

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà il cornetto, stendere sulla base lo stracchino, aggiungere 1 o 2 fette di tacchino, ed in fine aggiungere una fetta di zuccina grigliata.



Tonno Fumé

INGREDIENTI

- Cornetto mix erbe •
- Tonno fumé • Guacamole •
- Nachos piccante •

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà il cornetto, stendere sulla base la salsa guacamole, aggiungere una fetta di tonno e sbriciolare sopra i nachos piccanti.