Colazione salata: la ricetta di Citterio per il Croissant Day

20240124164759croissantsalato-a977b9c4

La **colazione salata** è un **trend in costante crescita** anche in Italia: bar e catene alberghiere si stanno progressivamente adeguando alle esigenze e alle richieste dei consumatori proponendo almeno un croissant salato all'interno della propria offerta. Inoltre, anche durante **la colazione domestica**, circa il **10% degli italiani sceglie il salato al posto del dolce**.

In virtù di ciò, in occasione della **Giornata del Croissant** che si celebrerà il prossimo 30 gennaio, Citterio ha realizzato una **ricetta per esaltare il gusto e la consistenza del croissant anche nella sua versione salata**.

Il croissant salato viene proposto con una farcitura di **prosciutto crudo** San Daniele D.O.P. Citterio, **stracciatella, pomodorini confit e scorza di limone naturale**, un mix di ingredienti che stuzzicano il palato, perfetti per iniziare la giornata col piede giusto. La dolcezza del prosciutto crudo San Daniele D.O.P. si unisce alla freschezza della stracciatella, mentre l'agrodolce dei pomodorini confit insieme all'aspro del limone bilancia il croissant salato rendendolo piacevolmente gustoso al palato.

LA RICETTA

Incredienti:

croissant salato

prosciutto crudo San Daniele D.O.P.

pomodorini confit

stracciatella

scorza di limone

Preparazione:

Tagliare i pomodorini a meta? e adagiarli coi semi verso l'alto su una placca da forno, leggermente conditi con olio extravergine di oliva, lo spicchio di aglio schiacciato e le foglie di basilico, poi salarli e zuccherali leggermente. Infornare per 20 minuti a 200° C. Tagliare il croissant salato e farcirlo con i pomodorini, la stracciatella, il prosciutto crudo e spolverarlo con la scorza di limone.