



Collations

Pistolets garnis au pesto rouge, coppa, olives et mozzarella

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 pistolets (ronds)
70 grammes d'olives noires (dénoyautées, en rondelles)
1 boule de mozzarella (en petites tranches)
1 cuillère à café d'oregano (séché)
1 cuillère à soupe de poignée de pin
1 cuillère à soupe de pesto rouge
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
8 tranches coppa di parma
1 poignée thym (frais)

L'apéro à son meilleur avec le pain cornichon au pesto rouge. Ce savoureux sandwich est rempli de pesto rouge, de coppa, d'olives et de mozzarella. Essayez vite cette petite bombe gustative!

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C.

Avec un couteau faites des entailles en forme de croisillon dans les pistolets. Remplissez les fentes alternativement avec du pesto rouge ou des morceaux de mozzarella.

Faites des roses de coppa et répartissez-les avec les olives dans les fentes des pistolets.

Badigeonnez le dessus des pistolets avec de l'huile d'olive puis saupoudrezles de pignons de pin et d'origan. Enfournes les pistolets durant 10 minutes.

Servez avec du thym frais et profitez de la soirée.

Ustensiles de cuisine

Four

