



# Tapas

di patate dorate



## Ingredienti (per 4 persone)

- 1 patata,
- 50 g di formaggio Asiago fresco
- 4 Filetti di alici in salsa piccante Rizzoli

## Preparazione

Tagliate dalla patata 4 dischetti alti circa mezzo centimetro, e poneteli a dorare in forno a 180 ° per circa 20 minuti. Tagliate 4 cubetti Asiago, metteteli sopra ai dischetti e infornate ancora per 2 minuti. Togliete i dischetti dal forno e adagiatevi sopra i 4 filetti di alici con la loro salsa piccante. Serviteli tiepidi.

## Tempo di esecuzione



### VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	
Proteine	
Carboidrati	
Grassi	

