



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Gallette tipiche Norvegesi Farro, semi di Girasole, Lino e Zucca Dailybread

Norvegesi al farro con radicchio rosso e formaggio caprino

Ingredienti

- Norvegesi al farro
- Radicchio rosso
- Cipolla rossa
- Peperone rosso
- Formaggio caprino
- Olio d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione

Taglia finemente il radicchio. Trita finemente la cipolla e passala in padella con l'aggiunta di un filo d'olio. Quando la cipolla è ben rosolata aggiungi il radicchio. Passati 10 minuti aggiungi sale e pepe. Taglia il peperone a strisciole. Nella stessa padella griglia i peperoni. Poi assembla le gallette. Spalma il caprino, aggiungi il radicchio e infine il peperone.