



Antipasto Triangolo

Üçgen Kanepe



3 cucchiai di yogurt filtrato
1 cucchiaino di pepe rosso a polverato
1,5 cucchaiaini di menta secca
1 cucchiaino olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di sale
2 spicchi di aglio
6 fetti pane di toast
Per Figuararsi;
Foglie di menta fresca

- # Gli agli si sbucinao e si pestano con sale che babiamo.
- # Yogurt si prende nella tazza e si aggiunge olio d'oliva si liquida.
- # Sopra si aggiungono agli pestati, menta e pepe rosso a polverato , miscelano bene.
- # I pane di toast si tagliano dall'angola all'angolo e diventano triangoli.
- # L'antipasto che preparato si mette sopra dei fetti triangoli.
- # Poi gli antipasti si mettono nel piatto da servirsi e nei finachi e in mezzi si mettono foglie di menta fresca, si servirsi.

Nota: Dopo che preparato la miscela d'antipasto trinagolo si può conservarsi nello frigo . Si mette sopra dei pani il momento di tarttarsi.