# DIPLOMATICA

L'eleganza delle geometrie, per creare un gioco di prospettive che infonde un'esclusiva armonia di forme e sapori.

## INGREDIENTI

- 60g macinato di manzo
- 20g pane da tramezzino
- 20g fontina
- 30g Farci Toast alle Verdure
- Salsa di Pistacchio
- Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- Condimento Olio all'Aglio Orsino
- carota

## PROCEDIMENTO

- Condire il macinato con il farci toast alle verdure fresche, formare due quadrati, tagliare il pane da tramezzino e la fontina delle stesse dimensioni.
- Spennellare il pane con il condimento olio all'aglio orsino.
- Formare delle torrette con alla base il pane, seguito dal macinato, la fontina, nuovamente il macinato e finire con il pane.
- Condire l'ultimo strato di pane con la salsa di pistacchio e decorare con peperoncini gocce rosse e riccioli di carota.
- Cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

**Farci Toast alle Verdure**

**Salsa di Pistacchio**

**Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce**

**Condimento Olio all'Aglio Orsino**