

qb | QUANTO BASTA

**EXQUISA** appartiene al Gruppo Karwendel, fondato in Baviera nel 1909: un impegno di oltre 100 anni nella trasformazione del latte per ottenere prodotti di qualità e freschezza. Presente in Italia dal 2005 con sede a Bolzano, **EXQUISA** è stata la prima azienda a lanciare il formaggio fresco spalmabile Senza Lattosio sul mercato italiano. Specialista dei Freschi Cremosi, offre un'ampia gamma di proposte di qualità.

Tiziana Colombo  
alias @nonnapaperina  
per **Exquisa**



## SANDWICH DI ANGIURIA

### INGREDIENTI per 4 persone

- \* 4 fette di anguria
- \* 200 g Spalmabile **Exquisa** Fresco Cremoso di Capra
- \* 12 olive nere denocciolate
- \* 150 g di lattughino
- \* 1 pomodoro
- \* 1 cipollotto
- \* qualche fogliolina di basilico
- \* mezzo spicchio di aglio
- \* 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- \* q. b. di aceto bianco e di sale.

### PREPARAZIONE

Affettate il cipollotto e conditelo con sale e aceto bianco. Ricavate otto quadrati dalle fette di anguria, facendo in modo che abbiano la misura delle fette di pancarré. Su una metà della fetta spalmate il Fresco Cremoso e disponete il cipollotto, qualche foglia di lattughino, le olive denocciolate e il basilico. Ponetevi sopra un'altra fetta e farcite la superficie come la precedente; ripetete l'operazione fino alla terza fetta; la quarta chiuderà la composizione tenuta insieme anche grazie a uno stuzzicadenti per ottenere l'effetto *sandwich*.

Infine realizzate un trito con il pomodoro, l'aglio schiacciato, un po' di sale e poche gocce di aceto. Condite con due cucchiaini di olio e un pizzico di peperoncino. Usate il composto per farcire sull'ultima fetta ogni *sandwich* e guarnite con le olive, i germogli di cipolla e una foglia di basilico.