

## Recettes A casetta produits Corses

- **Tartines au prisuttu**

Commencez par faire légèrement griller une tranche de pain de campagne. Ajoutez des tomates fraîches, coupées en petits morceaux, puis assaisonnez selon vos préférences. Recouvrez le tout d'une généreuse couche de tomme de brebis. Placez la tartine sous le grill pour faire fondre le fromage à la perfection. Une fois la tomme fondue, sortez la tartine du four et ajoutez des tranches fines de prisuttu pour une touche de finesse.

- **Tartine fromage de chèvre**

Procédez de la même manière que pour la première tartine. Remplacez simplement la tomme de brebis par du fromage de chèvre crémeux. Pour une touche supplémentaire de saveur, vous pouvez ajouter quelques pignons de pin grillés. Une fois le fromage bien fondu, sortez la tartine du four et nappez-la d'un filet de miel de châtaigneraie pour un contraste sucré-salé irrésistible.

- **Crumble de sardine**

Ouvrez une boîte de sardines aux herbes du maquis. Écrasez des canistrelli salés à l'ail et au persil pour créer une fine chapelure. Recouvrez généreusement les sardines avec cette préparation. Placez le tout sous le grill pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré et croustillant.

À présent, vous pouvez savourer un peu de l'esprit de *A Casetta* directement chez vous, à chaque bouchée.