



## La SALSA di MELAGRANE

Ottima per preparare antipasti e crostini agrodolci con formaggi cremosi.

### **INGREDIENTI:**

- 4 melagrane
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 1 cucchiaio di amido di mais
- 1 spicchio d'aglio
- Foglie di rosmarino
- pinoli

### **PREPARAZIONE**

Schiacciate lo spicchio d'aglio.

Sgranate le melagrane e spremete i chicchi.

Mettete il succo delle melagrane in un pentolino e fatelo addensare a fiamma bassa con il rosmarino e l'aglio.

Togliete l'aglio, unite l'aceto balsamico, il miele e l'amido di mais stemperato in un po' d'acqua.

Fate cuocere la salsa per alcuni minuti e poi aggiungetevi i pinoli.

Servite la salsa di melagrana su crostini spalmati con gorgonzola o altro tipo di formaggio cremoso.