


01 DICEMBRE 2022 13:55

Crostini con taleggio e porcini



•  **DIFFICOLTA**
facile

• **INGREDIENTI**

-  **funghi**
160 g
-  **fette di pane per crostini**
-  **olio Evo**
-  **taleggio**
80/100 g
-  **aglio**
1 spicchio
-  **prezzemolo tritato**
-  **sale, pepe**

PROCEDIMENTO

Fate abbrustolire in forno del pane per crostini. Utilizzate 160 grammi di funghi, se non avete i porcini potete utilizzarne di altri tipi. Puliteli con un pennellino o con un panno. Rosolate uno spicchio di aglio in padella e saltate i funghi dopo averli tagliati. Salate solo a fine cottura.



Se risultano secchi, a metà cottura aggiungete dell'olio e poca acqua. In ultimo unite sale, pepe e prezzemolo. Appena usciti dal forno spalmate i crostini ancora caldi di taleggio, in tutto 80 - 100 grammi. Adagiate sopra i porcini. A piacere versate un filo di olio.

