

SECONDI PIATTI

Coniglio Gallese

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2-4 fette di pane
- 1 ½ tazza di formaggio cheddar grattugiato
- 2 cucchiaini di latte o birra
- 30g di burro
- 1 cucchiaino di mostarda
- pepe

PREPARAZIONE

1 Tostate le fette di pane e grattugiate 1 ½ tazza di formaggio. Disponete i toast appena tostati su di una griglia e cospargetevi sopra del burro. Sciogliete, lentamente, il formaggio insieme al latte in un pentolino. A questo punto aggiungete la mostarda e il pepe. Continuate a mescolare e, quando il composto è denso e morbido, versatelo sopra a ciascun pezzo di tosto e grigliate questi crostini fino a doratura.

NOTE

Il Welsh Rarebit o “Caws Pobi” deve il suo nome, quasi letteralmente, dalle parole rare (che significa cotto pochissimo) e bit (un piccolo pezzo o porzione). Questo piatto costituisce uno snack saporito. Si può gustare di Domenica mattina per il Bruch con del caffè appena fatto.