

ANTIPASTI E SNACK

Crema di taleggio e cipolle

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



La crema di taleggio e cipolle, un antipasto per chi ama i sapori decisi ma non troppo.

In effetti sia il taleggio che le cipolle sono ingredienti abbastanza impegnativi ma dosati e utilizzati nel modo giusto darete vita ad un piatto fenomenale!

Se il taleggio lo frullate con un po' d'olio otterrete una crema morbida e dal sapore caratteristico ma leggermente addolcito e se la cipolla è una cipolla di Tropea, dolcissima e stufata al punto giusto, allora sì che il piatto è ben bilanciato.

INGREDIENTI

TALEGGIO 200 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

CROSTINI DI PANE 8

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Affettate finemente la cipolla, trasferitela in una ciotola e conditela con un filo d'olio e un po' di sale.

Coprite la ciotola con della pellicola e mettete in microonde a massima potenza per 5-7 minuti.





2 Tagliate il pane a fette, trasferitele in una teglia e infornate a 200 °C fino a che le fette

risultino croccanti, ci vorranno 5-7 minuti.



- 3 Eliminate la buccia esterna dal taleggio e tagliatelo a pezzi, quindi trasferite i pezzi in un tritatutto e tritate.

Aggiungete dell'olio extravergine d'oliva al taleggio tritato e tritate nuovamente fino ad ottenere una crema.





- 4 A questo punto componete il crostino: spalmate una generosa quantità di crema di taleggio su ciascun crostino e ultimate con un ciuffetto di cipolla stufata.



