

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con mousse di funghi e speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

funghi porcini secchi

olio

aglio

prezzemolo

speck a dadini

sale

crostini di pane non salato o crackers
all'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Ammollate i funghi secchi nell'acqua tiepida finché si ammorbidiscono, toglieteli dall'acqua, strizzateli bene e tagliuzzateli grossolanamente.



2

Scaldate l'aglio schiacciato (o tritato) nell'olio, aggiungete i funghi e il prezzemolo e fate insaporire per alcuni minuti.



3



4

Quando i funghi si sono ammorbiditi e insaporiti, aggiungete i dadini di speck che non devono cuocere o rosolarsi, ma solo scaldarsi.



5

Frullate grossolanamente nel mixer e spalmate sui crostini.

