

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini di Taleggio

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I crostini di Taleggio sono una vera goduria soprattutto per gli amanti dei formaggi! Il Taleggio è un formaggio di carattere, assolutamente lombardo, il nome stesso definisce l'origine nella Val Taleggio in provincia di Bergamo.

Nonostante sia veramente ottimo anche mangiato tal quale, il Taleggio si presta molto bene ad essere anche fatto fondere, in questo caso grazie al calore del forno, posto su fette di pane semplice e arricchito con della pasta di tartufi.

Una vera delizia!

Provate anche queste ricette di [crostini](#):

[Crostini con mousse al prosciutto cotto](#)

[Crostini al ragù con porcini](#)

[Crostini con crema di melanzane e pomodorini confit](#)

## INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 4 fette

TALEGGIO 100 gr

PASTA DI TARTUFO vasetto - 1

## PREPARAZIONE

**1** Affettate il pane e dividete in due le fette in base anche alla loro grandezza.



**2** Disponete dei pezzetti di Taleggio su ciascuna fetta di pane e trasferite il tutto su di una griglia posta all'interno di una teglia.



- 3 Infornate il tutto a 200°C per circa 5 minuti o per il tempo necessario a far fondere il formaggio.



- 4 Una volta pronti, sfornate i crostini e mettete su ciascuno un ciuffetto di pasta tartufata. Servite i crostini ancora caldi.



