

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni al caprino e prosciutto affumicato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

120 g di caprino fresco
40 g di prosciutto cotto affumicato
6 fette di pane per toast ai cereali
2 foglie di salvia
2 rametti di rosmarino
olio extravergine d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Prendere le erbe aromatiche e tritarle finemente con la mezzaluna e unirle al caprino.

Unire due cucchiaini di olio extravergine, un pizzico di sale e uno di pepe nero.



2 Mescolare bene con una forchetta, sbattendo il formaggio fino ad ottenere una crema quasi spumosa.

Far tostare circa 2-3 minuti le fette di pane ai cereali.



3 Tagliare a cubettini molto piccoli il prosciutto affumicato e metterlo in un padella antiaderente senza nessun condimento.

Farlo rosolare bene mescolando spesso.



- 4 Spalmate sulle fette di pane tostato la crema di caprino e distribuirvi sopra i cubetti di prosciutto.



5 Servire i crostoni accompagnando con una ciotolina di giardiniera di verdure sottaceto.

