

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni con caciocavallo podolico

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

pane casereccio
caciocavallo podolico
confettura di gelsi neri.

PREPARAZIONE

1 Ricetta molto semplice: tagliate delle fette di caciocavallo di spessore di circa un centimetro e disponete il formaggio sulle fette di pane.

Passate in forno fino a che il caciocavallo diventa bello dorato e impiattate formando delle striature di marmellata sui crostoni.



2 Potete servire anche con confettura di more o con miele di castagno.