

ANTIPASTI E SNACK

Crostini al formaggio granuloso: una ricetta facile e raffinata

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

DOSI PER: [5 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER CUCINARE I CROSTINI AL FORMAGGIO GRANULOSO

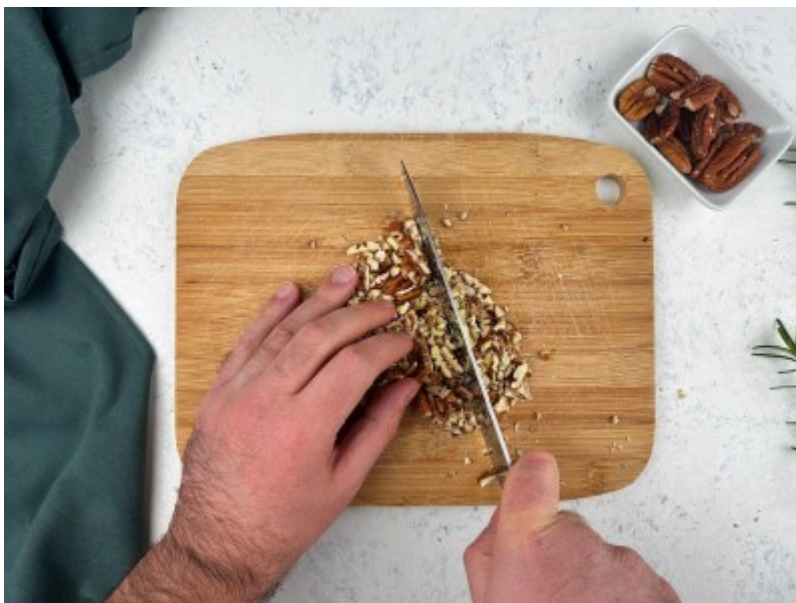
FORMAGGIO GRANULOSO ANDECHSER
200 gr
CROSTINI DI PANE 5
NOCI PECAN 20
ROSMARINO

Cerchi un'idea per un antipasto veloce e gustoso? I crostini al [formaggio granuloso Andechser](#) con noci pecan e rosmarino uniscono sapori semplici ma raffinati, perfetti per stupire i tuoi ospiti con pochi ingredienti.

COME FARE I CROSTINI DI FORMAGGIO GRANULOSO ANDECHSER

1 Trita al coltello le noci pecan fino ad ottenere una granella grossolana. Lava e asciuga il

rosmarino, quindi tritalo finemente al coltello.



- 2 Metti sui crostini un generoso strato di formaggio granuloso, aggiungi la granella di noci pecan.



3 Completa con una spolverata di rosmarino tritato fresco.



CROSTINI AL FORMAGGIO CON NOCI PECAN E ROSMARINO:

I crostini al formaggio con noci pecan e rosmarino sono un antipasto semplice da preparare e dal gusto unico. Ideali per un aperitivo o una cena elegante, combinano la cremosità del formaggio granuloso con la croccantezza delle noci pecan e l'aroma fresco del rosmarino. Perfetti per chi cerca un piatto veloce ma capace di stupire.

ANTIPASTO SEMPLICE E GUSTOSO

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un sapore ancora più intenso, prova a tostare leggermente le noci pecan prima di tritarle. Se non hai il rosmarino fresco, puoi sostituirlo con altre erbe aromatiche a piacere, come timo o

prezzemolo. Puoi utilizzare crostini avanzati o fette di pane raffermo leggermente tostate per ridurre gli sprechi.

CONSERVAZIONE

I crostini già preparati vanno consumati subito per mantenerne la freschezza. Se vuoi prepararti in anticipo, conserva il formaggio e le noci separatamente, assemblando i crostini poco prima di servirli.