ANTIPASTI E SNACK

Crostini con crudo e arance

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **crostini con crudo e arance** sono la risposta invernale e raffinata al classico binomio estivo tra prosciutto e melone. Questa preparazione gioca magistralmente sull'incontro tra la croccantezza del pane casereccio tostato, la cremosità di una base di formaggio fresco, la sapidità dolce del prosciutto crudo stagionato e la vivacità zuccherina delle fette d'arancia appena piastrate. Il calore della griglia caramella gli zuccheri dell'agrume attenuandone l'acidità e sprigionando oli essenziali che rendono ogni boccone irresistibile.

Se stai organizzando il menù per la vigilia o per il cenone di Capodanno, puoi servire questi crostini accanto alle scenografiche bruschette mousse e melagrana

o ai freschissimi crostini con uva e caprino. Si integrano a meraviglia in un buffet ricco di finger food assieme ai tartufini salati e alle fragranti bruschette con pomodori secchi e pesto di olive. Se ami gli abbinamenti con i grandi salumi italiani, questa ricetta richiama la stessa golosità di una focaccia con bresaola e burrata o la rusticità dei nostri bruschettoni. Preparare i crostini con crudo e arance richiede pochissimi minuti: bastano ingredienti di primissima scelta e una rapida doratura delle fette d'arancia per portare in tavola un antipasto sofisticato che sembra uscito da una rivista patinata.

Ingredienti per i crostini con crudo e arance

BAGUETTE 1

PROSCIUTTO CRUDO 120 gr

ARANCE 2

ROBIOLA 150 gr

MIELE DI ACACIA o millefiori - 2 cucchiai da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola

TIMO 2 rametti

SALE

PEPE NERO

Preparazione del crostini con crudo e arance

1. Lava con cura le arance e asciugale. Taglia la prima arancia a rondelle sottili (circa 3-4 mm), mantenendo la buccia aromatica. Dalla seconda arancia grattugia un pizzico di scorza superficiale per la finitura e tienila da parte. Scalda molto bene una padella antiaderente su fiamma media. Spennella le rondelle d'arancia con un velo leggero di miele e adagiale in padella. Fai cuocere per circa 2-3 minuti per lato, finché non vedrai una leggera caramellizzazione dorata e un bordo ambrato. Toglile dal fuoco e lasciale intiepidire su un piatto.

2. Preriscalda il forno a 200°C in modalità statica o ventilata. Taglia il filone a fette regolari oblique, disponile sulla teglia foderata di carta forno e spennellale con un filo di olio extravergine d'oliva. Fai tostare per 6-8 minuti, finché la superficie non risulterà croccante e dorata ma con il cuore ancora friabile. Sforna e fai intiepidire qualche istante. In una ciotolina amalgama la robiola con un filo d'olio extravergine d'oliva, una presa di

sale, una macinata abbondante di pepe nero, la scorza d'arancia grattugiata e qualche fogliolina di timo fresco. Mescola con un cucchiaio fino a ottenere una crema liscia e soffice. Prendi le fette di pane tostate e distribuisci uno strato generoso di crema di robiola su ciascuna base.

3 Taglia a metà le fette di arancia arrostita per facilitare il morso. Adagia su ogni crostino una fetta di prosciutto crudo, modellandola morbidamente con le mani per darle volume e leggerezza e completa con la fetta di arancia caramellata. Infine metti su ogni crostino poche gocce di miele a filo, qualche fogliolina di timo fresco e una spolverata finale di pepe nero appena macinato. Servi subito per gustare il contrasto tra il calore fragrante del pane e la freschezza degli ingredienti.

Idee alternative

Versione senza glutine: utilizza fette di pane per bruschette certificato senza glutine; tostalo molto bene su una piastra rovente per garantire la tenuta croccante sotto la farcitura.
Versione senza lattosio: per la base spalmabile scegli robiola o caprino delattosati, oppure spalma sul pane un velo di crema di noci o un filo d'olio extravergine d'oliva con un pizzico di pepe.
Versione light: scegli pane integrale di segale ricco di fibre, usa ricotta vaccina fresca magra e prosciutto crudo accuratamente privato del grasso visibile.
L'idea vegetariana/vegana: sostituisci il prosciutto con fettine sottili di barbabietola arrostita o carote marinate al fumo liquido e usa un formaggio spalmabile vegetale a base di anacardi.
L'idea WOW: sfuma le fette d'arancia in padella con un goccio di Grand Marnier o miele di zagara e completa con una spolverata di granella di pistacchi tostati o pepe rosa macinato al momento.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: pela l'arancia a vivo (eliminando completamente la buccia e la parte bianca amara) e tagliala a rondelle sottili. Piastrale su una bistecchiera ben calda per solo 1 minutoper lato: l'agrume deve caramellare leggermente all'esterno senza sfaldarsi e senza rilasciare troppo succo che andrebbe a bagnare il pane.
Lo sfizio in più: aggiungi una fogliolina di timo fresco o di rosmarino su ogni crostino: l'incontro tra gli oli balsamici delle erbe e il profumo dell'arancia scaldata creerà un bouquet aromatico travolgente.
L'idea per i bambini: per un gusto più delicato e privo di note amare, usa fette d'arancia fresche senza passarle sulla piastra e sostituisci il crudo con un prosciutto cotto di alta qualità.
Idea antispreco: non buttare le scorze delle arance se sono biologiche! Grattugiale prima di pelare il frutto e conservale per profumare dolci da colazione.

Conservazione

I crostini con crudo e arance vanno assemblati e gustati immediatamente dopo la tostatura del pane e la piastratura delle arance per godere del perfetto contrasto tra il pane caldo e croccante e la farcitura fresca. Puoi però pelare e preparare le arance con un'ora di anticipo, conservandole in frigorifero su un piatto piano con carta assorbente.