ANTIPASTI E SNACK

Crostini di baguette con lardo e castagne

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



I **crostini di baguette con lardo e castagne** sono l'antipasto autunnale perfetto per conquistare i tuoi ospiti con un connubio irresistibile di dolcezza e sapidità.

Per una riuscita da vero chef, adagia il **lardo tagliato sottilissimo** sul pane appena sfornato: il calore residuo lo renderà lucido e straordinariamente **fondente**.

Le castagne, saltate velocemente in padella con burro e **rosmarino fresco**, regalano una nota morbida e aromatica che contrasta con la croccantezza dorata della baguette.

Se desideri una tostatura veloce e uniforme delle fette senza accendere il forno, puoi sfruttare la stessa tecnica delle bruschette in friggitrice ad aria.

Questo finger food è ideale per arricchire un aperitivo rustico o i buffet delle feste, magari completato da poche gocce di **miele** per esaltare ogni sfumatura.

Per allestire un tagliere ricco e variegato, abbinali ad altre proposte gourmet come i crostini con uva e caprino oppure le scenografiche bruschette con caprino e melagrana.

Se vuoi aggiungere una nota mediterranea e decisa al tuo menu, puoi affiancare anche delle saporite bruschette con pomodori secchi e pesto di olive.

E per chi ama i contrasti cremosi e le idee sfiziose perfette anche per un brunch, lasciati ispirare dall' avocado toast con uovo in camicia.

Non ti resta che affettare la baguette, scaldare la padella e gustare questi **crostini caldi e fragranti** in tutta la loro semplicità.

Ingredienti per i crostini di baguette con lardo e castagne:

BAGUETTE 1

LARDO DI COLONNATA tagliate sottili - 8 fette

CASTAGNE già cotte e sbucciate, oppure precotte/sciroppate - 100 gr

NOCE DI BURRO

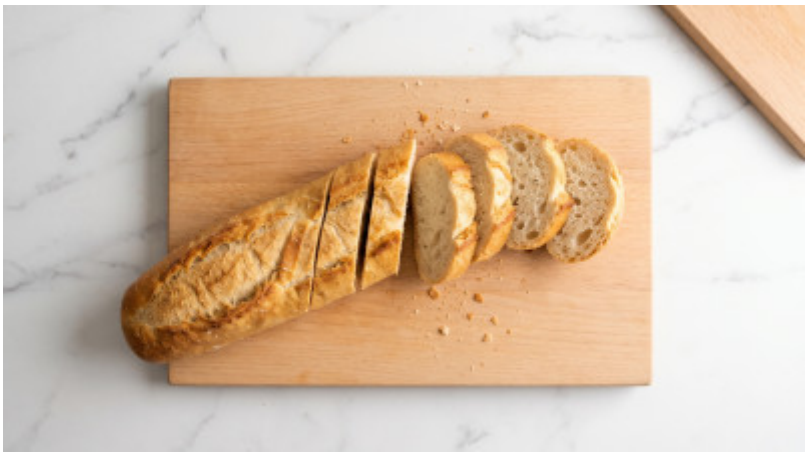
ROSMARINO

PEPE NERO

MIELE DI ACACIA

Preparazione

1 Inizia tagliando la baguette a fette piuttosto spesse per ricavare i tuoi crostni. Disponi le fette di pane su una teglia e falle tostare in forno preriscaldato a 180°C per qualche minuto, finché non risulteranno dorate e croccanti ma non troppo secche. Spostale su un tagliere quando sono ancora calde.









2 Nel frattempo, sciogli una noce di burro in una padella antiaderente e fai rosolare le castagne per qualche minuto a fiamma viva, profumando con qualche rametto di rosmarino e una generosa macinata di pepe. Se sono grandi, puoi prima spezzettarle grossolanamente.





3 Disponi su ogni crostino due fettine sottili di lardo in modo che si sciolgano leggermente col calore del pane. Aggiungi sopra le castagne rosolate, un ultimo pizzico di pepe e una goccia di miele. Servi subito i tuoi crostini finché sono caldi e fragranti.









Conservazione

I crostini con lardo e castagne danno il meglio di sé se **consumati caldi e appena fatti**, per poter apprezzare il contrasto tra la croccantezza della baguette e il lardo delicatamente fondente.

Se hai la necessità di portarti avanti con i preparativi, ti suggeriamo di tostare il pane in anticipo (conservandolo poi in un sacchetto di carta o in una scatola di latta per un paio di giorni) e saltare le castagne. Assembla però gli ingredienti solo all'ultimo istante, magari passando i crostini 1 minuto in forno caldo prima di portarli in tavola.

Consigli

Scegli un lardo d'eccellenza: la riuscita di questo piatto così semplice si basa sulla qualità della materia prima. Opta per un Lardo di Colonnata IGP o un Lardo di Arnad DOP, assicurandoti che sia affettato sottilissimo ("a velo").
Gioca con il miele: per dare un tocco ancora più rustico e autunnale, puoi sostituire il classico miele millefiori o di acacia con del **miele di castagno**, che aggiungerà una piacevole e sofisticata nota amarognola.
Attenzione alle temperature: il lardo non deve cuocere, ma solo "sudare" e diventare lucido. Il calore residuo del pane tostato e delle castagne appena tolte dalla padella sarà perfetto per ottenere la giusta consistenza.