ANTIPASTI E SNACK

Crostini di pane ai cereali e semi con caprino e fichi secchi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 6 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se stai cercando un'idea raffinata e veloce per l'aperitivo, questi **crostini di pane ai cereali e semi con caprino e fichi secchi** ti conquisteranno al primo assaggio con il loro irresistibile equilibrio tra dolcezza e sapidità. La base croccante e profumata accoglie una vellutata crema di caprino lavorata con olio e timo fresco, impreziosita dalla morbidezza dei fichi secchi, dalla granella rustica di noci e da un filo dorato di miele.

Per una variante autunnale ancora più ricca di profumi, puoi preparare la base tostando le fette di un delizioso pane rustico alle castagne e noci, perfetto per esaltare le note tostate della frutta

secca. Il segreto per un risultato a regola d'arte sta nel tostate il pane a 200°C finché non risulta ben dorato: rimarrà piacevolmente croccante senza assorbire subito l'umidità della crema di formaggio. Se ami osare con note speziate e vibranti, prova a rifinire il caprino con un pizzico aromatico di sale al lime e peperoncino, che donerà un piacevole contrasto fresco e agrumato. Questi crostini sono protagonisti ideali per i buffet delle occasioni speciali e per le feste di Natale, da alternare alle sfiziose bruschette con caprino e melagrana o a un'elegante monoporzione di gateau al bicchiere. Vuoi creare un menu completo e armonioso? Accompagnali a una fresca insalata di finocchi, gorgonzola e nocciole per proseguire con un piacevole gioco di croccantezze. Come piatto principale puoi proporre dei morbidi e saporiti burger di ceci e cavolo nero, ideali per una portata vegetariana genuina e colorata.

Accendi il forno, prepara gli ingredienti sul tagliere e scopri come realizzare questi raffinati **crostini gourmet** in pochi minuti!

INGREDIENTI PER I CROSTINI DI PANE AI CEREALI E SEMI CON CAPRINO E FICHI SECCHI:

PANE AI CEREALI E SEMI 10 fette

CAPRINO FRESCO 200 gr

FICHI SECCHI 8

GHERIGLI DI NOCE 35 gr

MIELE DI ACACIA 2 cucchiai da tavola

RAMETTI DI TIMO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1. Prendi la pagnotta o il filone ai cereali e semi e ricava con un coltello seghettato 8-10 fette regolari di circa 1,5 cm di spessore. Disponi le fette di pane su una teglia rivestita con carta forno. Spennella leggermente la superficie con un filo di olio extravergine d'oliva e falle tostare in forno preriscaldato a 200°C in modalità statica per circa 5-7

minuti, girandole a metà cottura se necessario, fino a renderle ben croccanti all'esterno. Sforna e lasciale intiepidire.





2 Trasferisci il caprino fresco in una ciotola. Unisci un filo di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe nero fresco e le foglioline di due rametti di timo. Lavora il composto con una forchetta per qualche istante fino a ottenere una crema morbida, lucida e spalmabile. Taglia i fichi e trita le noci: Elimina il picciolo duro dai fichi secchi e tagliali a spicchi sottili o a fettine. Spezzetta grossolanamente con le mani o sul tagliere i gherigli di noce.





3 Prendi le fette di pane ormai tiepide e spalma su ciascuna un generoso strato di crema di caprino. Disponi sopra il formaggio gli spicchi di fico secco e distribuisci la granella rustica di noci. Completa ogni crostino lasciando cadere a filo un cucchiaino di miele, aggiungi qualche fogliolina fresca di timo e rifinisci con un'ultima leggera macinata di pepe nero. Disponi i crostini su un vassoio da portata e portali in tavola subito per gustare la fragranza del pane.





Conservazione

Ti consigliamo di consumare i crostini subito dopo averli assemblati, così da gustare al massimo la fragranza del pane caldo in contrasto con la morbidezza del caprino. Se vuoi organizzarti in anticipo, puoi preparare la crema di formaggio e riporla in frigorifero, chiusa in un contenitore ermetico, per un massimo di 2-3 giorni.

Le fette di pane tostate si conservano per 24 ore a temperatura ambiente in un sacchetto di carta: prima di guarnirle, ripassale in forno caldo per un paio di minuti per restituire loro la croccantezza ideale.

La congelazione è sconsigliata, poiché comprometterebbe la consistenza sia del formaggio fresco che del pane tostato.