ANTIPASTI E SNACK

Crostini di pane all'uvetta e noci con gorgonzola e mele

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte capita di dover organizzare un aperitivo all'ultimo minuto e ritrovarsi senza idee originali? Portare in tavola i soliti affettati può risultare banale. La soluzione per stupire gli ospiti senza stress è giocare sui contrasti. I **crostini di pane all'uvetta e noci con gorgonzola e mele** rappresentano l'equilibrio perfetto tra il sapido del formaggio e la dolcezza della frutta. Questo antipasto si prepara in pochissimi minuti, sfruttando il forno per sciogliere dolcemente la crema, mentre il tocco di miele fa il resto.

Se ami esplorare gli abbinamenti tra formaggi importanti e note dolci, puoi arricchire il buffet con

l'accostamento di Pere e gorgonzola o delle sfiziose sfogliatine salate mele brie.

Per chi cerca alternative stuzzicanti, si può partire da basi diverse, preparando un profumato Pane rustico alle castagne e noci da tostare, oppure puntare su sapori freschi con eleganti Crostini con uva e caprino. Il successo è assicurato.

INGREDIENTI PER I CROSTINI DI PANE ALL'UVETTA E NOCI CON GORGONZOLA E MELE

PANE ALL'UVETTA E NOCI 10 fette
GORGONZOLA dolce o piccante - 200 gr
MELA CROCCANTE tipo Fuji o Granny Smith - 1
MIELE acacia o millefiori - 2 cucchiai da tavola
GHERIGLI DI NOCE

PREPARA LA RICETTA

1. Taglia a fette spesse circa 1,5 cm il pane all'uvetta e noci.

   Disponi le fette di pane su una teglia foderata con carta forno e tostale in forno preriscaldato a 200°C per circa 4-5 minuti, finché non risulteranno ben dorate e croccanti in superficie.

   Sforna i crostini e lasciali intiepidire per un solo minuto.

   Spalma una dose generosa di gorgonzola su ogni crostino ancora caldo, in modo che il calore del pane inizi a sciogliere dolcemente il formaggio.









2 Lava accuratamente la mela, tagliala a metà per rimuovere il torsolo e affettala in

mezzelune sottilissime (lascia la buccia per dare un bellissimo contrasto di colore al piatto).

Adagia due o tre fettine di mela a ventaglio sopra lo strato di gorgonzola su ogni singolo crostino.

Completa la preparazione aggiungendo qualche pezzetto di noce per dare extra croccantezza e fai cadere un filo di miele su ogni crostino subito prima di servire.





Trucchi, consigli e varianti

Per un risultato sempre impeccabile, taglia il pane mantenendo uno spessore generoso (circa 1,5 cm, come indicato), così la mollica resterà soffice all'interno mentre l'esterno diventerà ben croccante in forno. Se si preferiscono sapori più tenui, il gorgonzola dolce è perfetto, ma chi ama i gusti decisi può optare tranquillamente per la versione piccante.

Tra le varianti più azzeccate, puoi sostituire la mela con delle fettine di pera decana o kaiser, un grande classico che si sposa meravigliosamente con i formaggi erborinati. Se invece il gorgonzola risulta troppo pungente per alcuni ospiti, un formaggio Brie o un Camembert si rivelano ottime alternative, mantenendo la cremosità necessaria a contrastare la croccantezza di noci e pane.

Conservazione

Questi crostini danno il meglio di sé se consumati caldi e appena preparati, quando il contrasto tra la base croccante e il formaggio fuso è massimo. Conservarli già assemblati è sconsigliato, poiché l'umidità del gorgonzola e delle mele renderebbe il pane irrimediabilmente molle.

Se necessario, conserva gli ingredienti separatamente: il pane tostato in un sacchetto di carta (fino a 2 giorni in dispensa), il formaggio in frigorifero in un contenitore ermetico e le mele affettate (spruzzate con poco succo di limone per non farle annerire) sempre in frigorifero, consumandole entro massimo 24 ore. Non sono adatti al congelamento.