ANTIPASTI E SNACK

Crostini di pane cafone con salsiccia e stracchino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 12 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se cerchi un antipasto rustico e irresistibile per le tue serate in compagnia, i **crostini di pane cafone con salsiccia e stracchino** sono la ricetta perfetta per conquistare tutti al primo morso. La consistenza croccante e l'alveolatura generosa del pane cafone accolgono alla perfezione un ripieno cremoso, filante e ricco di sapore. Un piccolo segreto per un risultato impeccabile: **spalma il composto di salsiccia e stracchino fino al bordo** della crosta, così il pane si tosterà dolcemente senza bruciare e il cuore resterà succulento.

I crostoni e il pane tostato sono un autentico jolly in cucina, a partire dalla più classica e amata bruschetta

al pomodoro. Se vuoi arricchire il tuo tagliere con altre varianti saporite, puoi preparare delle golose bruschette cacio e pepe, calde e avvolgenti. Per una nota vegetale e profumata, abbina i tuoi crostini alle bruschette con i broccoletti, oppure porta in tavola i sapori mediterranei delle bruschette con pomodori secchi e pesto di olive. Se hai pochissimo tempo a disposizione ma non vuoi rinunciare alla massima fragranza, puoi realizzare anche delle ottime bruschette in friggitrice ad aria in una manciata di minuti. E per chi ama le presentazioni moderne e sfiziose perfette anche per un brunch, una valida ispirazione è l'avocado toast con uovo in camicia.

Non ti resta che accendere il forno, preparare gli ingredienti e gustare questi **crostini filanti e dorati** appena sfornati!

Ingredienti per i crostini di pane cafone con salsiccia e stracchino:

PANE CAFONE da circa 1,5 cm di spessore - 8 fette

SALSICCIA DI MAIALE fresca - 350 gr

STRACCHINO 250 gr

RAMETTO DI ROSMARINO 1

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Preparazione

1. Accendi il forno in modalità statica a 200 °C (oppure ventilata a 190 °C) così da averlo alla giusta temperatura al momento di infornare. Prendi la pagnotta di pane cafone e ricava 8 fette regolari di circa 1,5 centimetri di spessore. Se le fette risultano eccessivamente grandi, tagliale a metà per ottenere porzioni più maneggevoli. Sistema le fette di pane cafone sulla leccarda rivestita di carta forno.





2 Incidi il budello della salsiccia nel senso della lunghezza, rimuovilo ed elimina eventuali residui. Sbriciola la carne con le mani direttamente all'interno della ciotola. Aggiungi lo stracchino nella ciotola con la salsiccia, una macinata generosa di pepe nero e, se ti piace una nota aromatica, gli aghi di rosmarino tritati molto finemente. Schiaccia e mescola energicamente gli ingredienti con una forchetta fino a ottenere una crema omogenea, densa e ben legata.





3 Con l'aiuto di un cucchiaio o di una spatola, distribuisci generosamente l'impasto su ogni fetta, spalmandolo con cura fino ai bordi della crosta per evitare che brucino durante la cottura. Inforna nel ripiano intermedio per circa 10-12 minuti, finché lo stracchino non sarà completamente fuso e la salsiccia ben cotta. Negli ultimi 2 minuti sposta il forno in modalità grill per ottenere una gratinatura dorata e sfrigolante. Sforna i crostini, lasciali assestare per un minuto, aggiungi un leggero filo d'olio a crudo e portali subito in tavola caldi e filanti.





Conservazione

I crostini di pane cafone con salsiccia e stracchino danno il loro meglio appena sfornati, caldi e filanti. Se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per un massimo di 1 giorno.

Per rigenerarli e restituire croccantezza alla crosta del pane senza rendere la mollica gommosa, riscaldali in forno caldo a 180 °C per 4-5 minuti o in friggitrice ad aria a 170 °C per 3 minuti. Evita il forno a microonde, che comprometterebbe la friabilità del pane cafone.

Si sconsiglia la congelazione da cotti, poiché lo stracchino rilascerebbe siero e il pane perderebbe la sua caratteristica consistenza. Se vuoi organizzarti in anticipo, puoi preparare la crema di salsiccia e formaggio con qualche ora di anticipo (fino a 12 ore prima), conservandola in frigorifero coperta con pellicola a contatto fino al momento di farcire e infornare.

Consigli

La scelta del pane: Il pane cafone è ideale per la sua crosta tenace e l'alveolatura rustica. Se non riesci a trovarlo fresco, scegli una pagnotta casereccia a lievitazione naturale o un pane di Altamura DOP, assicurandoti di tagliare fette spesse almeno 1,5 cm per sostenere bene il condimento senza sfaldarsi. **Salsiccia rigorosamente a crudo:** Non scottare la carne prima di amalgamarla. Lavorarla a crudo insieme allo stracchino consente ai succhi e agli aromi della salsiccia di fondersi con il formaggio e penetrare nella mollica durante la cottura in forno, garantendo un ripieno succulento e mai asciutto.

Alternative di formaggio: Se desideri una nota più intensa e autunnale, puoi sostituire metà dello stracchino con del taleggio o della provola affumicata tritata fine. Per un gusto più delicato e fresco, invece, la robiola o una crescenza artigianale funzionano a meraviglia.

Il tocco gourmet per le feste: Per rendere questi crostini ancora più scenografici durante una cena natalizia, completa ogni fetta appena sfornata con un filo leggero di miele di castagno e una manciata di gherigli di noce tostati e sbriciolati a mano.