ANTIPASTI E SNACK

Crostini di pane carasau con stracciatella e bottarga

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se stai cercando un finger food raffinato e scenografico, i **crostini di pane carasau con stracciatella e bottarga** sono la scelta perfetta per conquistare tutti fin dal primo morso.

In questa preparazione, la sfoglia dorata e croccante del pane carasau accoglie la dolce cremosità della stracciatella, esaltata dal carattere sapido e minerale della bottarga di muggine. Il mio consiglio per un risultato a regola d'arte? Ricordati di **scolare bene la stracciatella** dal siero prima di impiattare, così manterrai il pane friabile e impeccabile fino all'assaggio. Una rapidissima tostatura in forno profuma il carasau d'olio buono,

offrendo una variante elegante e fresca al più classico antipasto caldo dei giorni di festa.

Se ami rivisitare la convivialità della tradizionale bruschetta, queste cialde sottili ti permetteranno di giocare con consistenze e sapori mediterranei sorprendenti. Per comporre un buffet d'aperitivo ricco di contrasti, puoi alternarli a opzioni vegetariane sfiziose come i crostini con hummus di ceci e melanzane o i deliziosi crostini con uva e caprino. E per completare l'offerta con una nota agrodolce e brillante, porta in tavola anche le scenografiche bruschette con caprino e melagrana.

Basterà infine una leggera grattugiata di **scorza di limone bio** per regalare una freschezza irresistibile, capace di bilanciare la grassezza del latticino e l'intensità marina della bottarga.

Ingredienti per i crostini di pane carasau con stracciatella e bottarga:

PANE CARASAU 150 gr

STRACCIATELLA DI BURRATA 250 gr

BOTTARGA DI MUGGINE 30 gr

LIMONE BIOLOGICO serva la buccia - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO

RAMETTI DI TIMO

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica e stendi un foglio di carta da forno sulla teglia. Spezza con delicatezza i fogli di pane carasau in pezzi regolari di circa 7-8 cm, cercando di mantenerli compatti senza sbriciolarli eccessivamente. Disponi i triangoli o dischetti di pane sulla teglia, spennellali con un leggero velo di olio extravergine d'oliva e infornali per circa 3-4 minuti, giusto il tempo di renderli dorati e ancora più fragranti. Sfornali e lasciali raffreddare completamente.





2 Pulisci la baffa di bottarga eliminando la cera esterna: grattugiane finemente una metà con la grattugia e taglia la restante parte a lamelle sottilissime aiutandoti con un pelapatate. Lava e grattugia i limoni bio, facendo attenzione a non grattugiare la parte bianca della buccia, che è amara.





3 Prendi la stracciatella e scolala leggermente dal suo siero per evitare che ammorbidisca troppo il pane carasau al momento dell'impiattamento. Componi i crostini: disponi su ogni pezzo di carasau tostato una generosa cucchiaiata di stracciatella fresca. Distribuisci sopra il formaggio una spolverata di bottarga grattugiata, poi adagia delicatamente qualche lamella di bottarga. Profuma il tutto grattugiando la scorza fresca di limone e aggiungi una leggera macinata di pepe nero. Completa con un filo d'olio extravergine a crudo, qualche fogliolina di timo fresco e porta subito in tavola per goderti il contrasto perfetto tra la croccantezza del pane e la cremosità del formaggio.









Conservazione

Ti consiglio di consumare i crostini al momento, per goderti appieno la fragranza del pane carasau appena tostato. L'umidità della stracciatella ammorbidirebbe inevitabilmente la base se lasciata riposare a lungo. Se ti avanzano gli ingredienti separati, conserva la stracciatella in frigo in un contenitore ermetico per massimo 1-2 giorni, e la baffa di bottarga ben avvolta nella pellicola alimentare (o carta forno), sempre nella parte meno fredda del frigorifero. I pezzi di pane carasau tostato, da soli, si mantengono croccanti per un paio di giorni se chiusi in un

sacchetto di carta.

Consigli

Il segreto per un crostino perfetto sta nel bilanciamento delle consistenze. Scola sempre molto bene la stracciatella prima di usarla, così manterrai la cialda di carasau perfettamente asciutta e friabile al morso. Scegli rigorosamente un limone biologico non trattato: sono proprio i suoi oli essenziali a regalare quel profumo fresco che sgrassa il palato. Se desideri un tocco di sapore in più dal retrogusto rustico, prova a strofinare delicatamente mezzo spicchio d'aglio sul pane carasau non appena lo tiri fuori dal forno caldissimo!