

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini prosciutto e fichi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### INGREDIENTI PER I CROSTINI PROSCIUTTO E FICHI

PANE CASERECCIO 4 fette

FICHI maturi - 4

STRACCIATELLA 150 gr

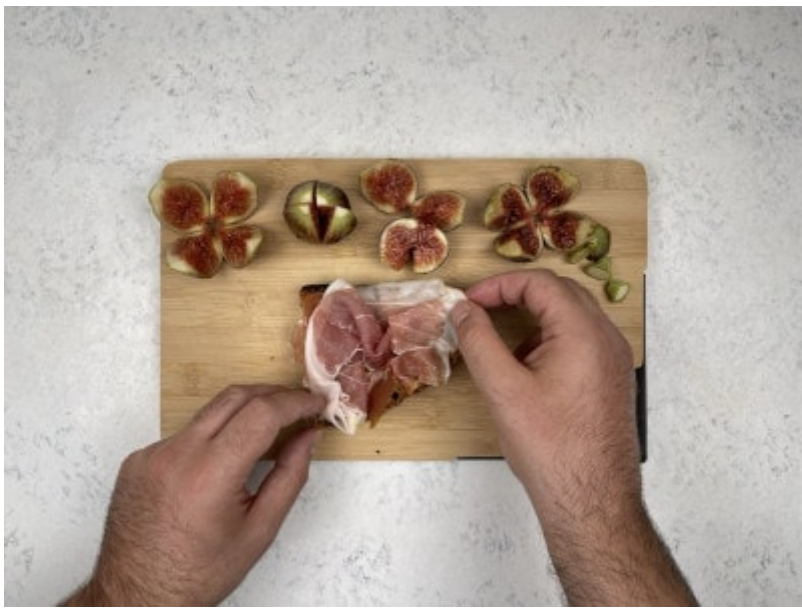
PROSCIUTTO CRUDO 4 fette

Ci sono sapori che da soli raccontano la fine dell'estate, e l'**abbinamento di prosciutto e fichi** è uno di questi. Questi **crostini prosciutto e fichi** sono un antipasto che celebra questo connubio perfetto, un gioco di equilibri che ci ricorda altre idee estive come [l'insalata di anguria](#), [l'insalata di melone](#) o le sorprendenti [pesche grigliate](#). I fichi sono un frutto incredibilmente versatile, protagonisti di questi crostini prosciutto e fichi in versione fresca, ma deliziosi anche in una classica [crostata di fichi](#) o trasformati in una golosa [marmellata di fichi](#).

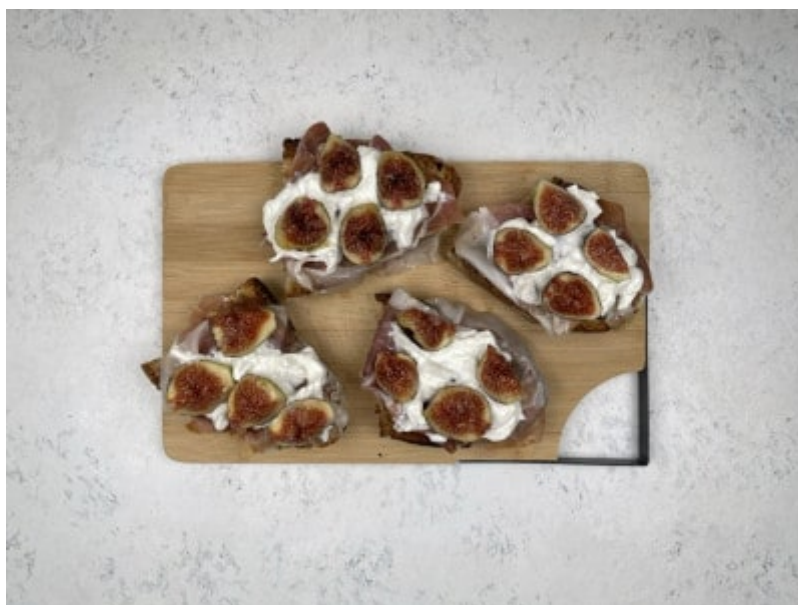
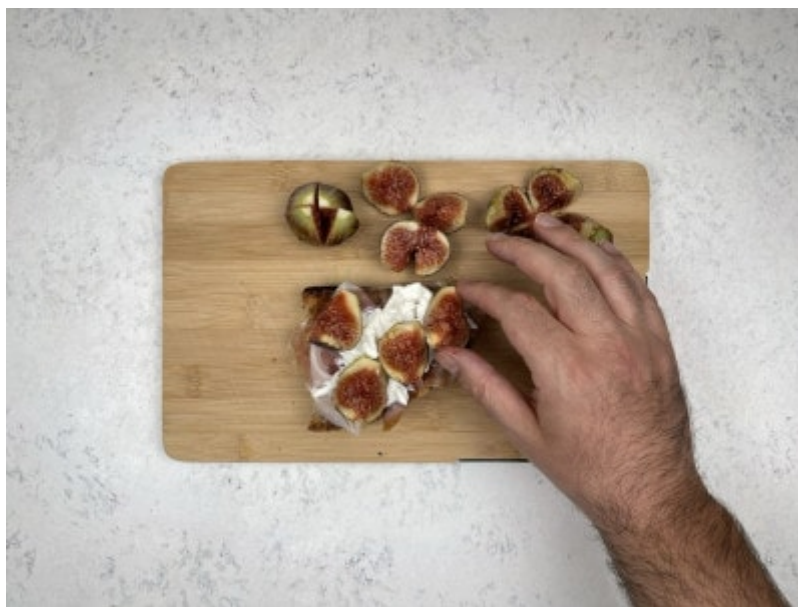
# COME FARE I CROSTINI PROSCIUTTO E FICHI

- 1 Tosta le fette di pane in una padella o su una bistecchiera ben calda, cuocendole un paio di minuti per lato, finché non saranno dorate e croccanti. Nel frattempo, lava delicatamente i fichi e tagliali in 4 spicchi. Disponi su ogni fetta di pane tostato una fetta di prosciutto crudo, seguita da un generoso cucchiaio di straciatella





2 Completa ogni crostino con gli spicchi di fico e servi subito



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per dei crostini perfetti, ecco i nostri trucchi.

**Il pane giusto:** Scegli un pane casereccio di buona qualità, con una mollica compatta e una crosta croccante. La sua consistenza reggerà bene il condimento senza ammorbidirsi troppo.

**Stracciatella, non mozzarella:** La stracciatella, con la sua cremosità, è l'ideale per questa ricetta. La mozzarella risulterebbe troppo compatta.

**Un tocco in più:** Per un gusto ancora più complesso, puoi aggiungere un filo di miele o una riduzione di aceto balsamico sopra i fichi.

## CONSERVAZIONE DEI CROSTINI PROSCIUTTO E FICHI

I crostini vanno preparati e serviti al momento, per gustare il pane caldo e croccante in

contrasto con la freschezza degli altri ingredienti. Non si adattano a essere conservati.