

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini salsiccia e stracchino

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



I **crostini salsiccia e stracchino** sono un antipasto davvero delizioso, rustici al punto giusto, ricchi di gusto e soprattutto si preparano davvero in poco tempo e molto molto facilmente.

Avete una baguette? Avete un paio di salsiccette, meglio se **salsiccia toscana** che è più saporita e per caso vi sono rimasti un paio d'etti di stracchino in frigorifero? Bene in meno di mezz'ora avrete i vostri crostini fragranti e fumanti pronti in tavola da consumare.

Questi **crostini** sono dei **finger food facili**, perfetti per i buffet più informali oppure come merenda con gli amici, meglio se accompagnati da un bel

bicchiere di birra che è la morte sua!

Che aspettate? 10 minuti per prepararli, altri 10-15 minuti di cottura e voilà il gioco è fatto!

## INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 2

STRACCHINO 200 gr

BAGUETTE 1

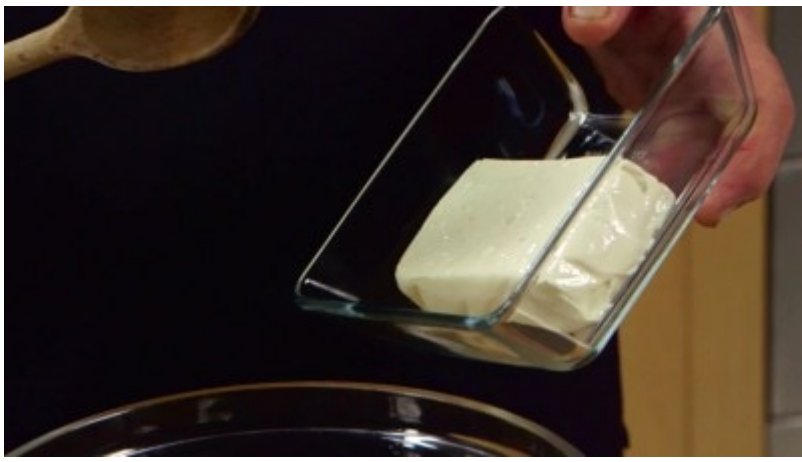
## PREPARAZIONE

**1** Per preparare dei crostini salsiccia e stracchino perfetti dovrete innanzitutto procurarvi della salsiccia saporita, meglio se salsiccia toscana, fresca, una bella baguette appena sfornata e dello stracchino fresco. Niente di più facile.

Come primissima cosa dovrete rimuovere il budello dalle salsicce e trasferire la pasta di salsiccia in una ciotola in vetro iniziando a sbriciolarla un po' con le mani, se preferite.



**2** Prendete, ora, lo stracchino ed unitelo nella ciotola insieme alla salsiccia spellata.



- 3 Iniziate a mescolare e schiacciare i due ingredienti aiutandovi con una forchetta in modo tale che si amalgamino. Dovrete ottenere un composto piuttosto omogeneo, un mix perfetto tra salsiccia e stracchino.



- 4 Prendete, quindi, una bella baguette appena sfornata ed affettatela in fette regolari di circa 1 cm di spessore.



- 5** Spalmate su ciascuna fetta di baguette una buona quantità di composto di stracchino e salsiccia. Non siate parchi, ovviamente non dovrete esagerare troppo ma è sicuramente meglio se siete generosi.



- 6** Disponete i crostini via via che li realizzate su di una teglia da forno. Se preferite, anche con l'intenzione di non sporcare praticamente nulla, potrete foderare la teglia con un foglio di carta forno.



- 7** Accendete il forno a 180°C in modalità ventilata e quando avrà raggiunto la temperatura

desiderata, infornate la teglia con i crostini salsiccia e stracchino.

I crostini dovranno cuocere per circa 10-15 minuti. Verificate sempre il grado di cottura, i crostini saranno pronti quando la salsiccia risulterà cotta, date un'occhiata anche al colore in superficie, se risultasse troppo pallido, potrete accendere il grill per qualche minuto affinché si crei una bella doratura.



**8** Una volta pronti, non vi resta che sfornare i crostini e servirli ai vostri amici o disporli sul buffet. Questi crostini salsiccia e stracchino sono buonissimi caldi, appena sfornati, ma vi assicuriamo che non perdono sapore e gradevolezza nemmeno da tiepidi o addirittura da freddi.



CONSIGLIO

**Visto che questi crostini mi sembra d'aver capito che sono toscani, non è meglio usare il pane sciapo toscano?**

Sicuramente! Ottima osservazione. Il pane sciapo toscano è proprio ciò che ci vuole per questa ricetta perchè va a bilanciare la sapidità della salsiccia anche se già molto ingentilità dalla presenza dello stracchino. Noi abbiamo scelto d'utilizzare la baguette perchè abbiamo pensato che come finger food si presentasse molto meglio sulle fette tonde e regolari di una baguette.

Ovviamente qui ognuno applicherà le scelte che più preferisce.

**Perchè non usare la mozzarella al posto dello stracchino?**

Ciao, tutto è possibile in cucina, potresti aggiungere sicuramente anche la mozzarella o sostituire lo stracchino con questa. Secondo noi, a parte che la ricetta originale prevede questo, lo stracchino si amalgama meglio con la pasta della salsiccia, inoltre la mozzarella è nota per rilasciare molta umidità che andrebbe a bagnare troppo le fette di pane.