ANTIPASTI E SNACK

Crostoni di pane di segale, cime di rapa e pecorino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Questi crostoni di pane di segale, cime di rapa e pecorino costituiscono un antipasto che ci riporta indietro nel tempo! Il loro carattere rustico ci fa pensare alle origini delle nostre tradizioni gastronomiche: cereali semplici, con i quali magari preparare un buon pane, le verdure che si trovavano spontanee come le cime di rapa e una grattata di formaggio, per impreziosire il tutto!

Questo antipasto ci riporta subito alla sensazione del tepore di una casa e a quei sapori genuini che ci fanno sentire bene: una base di pane di segale, le cime di rapa ripassate in padella e una spolverata di GranMix Pecorino: formaggi di qualità grattugiati

freschi in un mix dal gusto equilibrato, che grazie al Pecorino dona una nota di sapore in più a ogni piatto.

INGREDIENTI

PANE DI SEGALE 4 fette

CIME DI RAPA da pulire - 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 1

GRANMIX PECORINO

PEPERONCINO a piacere -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Preparare i crostoni di segale, cime di rape e pecorino è molto semplice e altrettanto veloce, ma vediamo insieme come procedere: come prima cosa lavate bene le cime di rapa.

Riempite una pentola d'acqua, portatela a bollore, salatela leggermente e tuffate le cime di rapa nell'acqua bollente e cuocete per 2-3 minuti.

Trascorso il tempo indicato scolate le cime di rapa e passatele sotto l'acqua fredda, in maniera tale da mantenere la croccantezza e il colore, quindi scolatele lasciando drenare l'acqua in eccesso.

2 A questo punto versate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella sufficientemente ampia per potervi saltare comodamente le cime di rapa, fatelo scaldare insieme ad uno spicchio d'aglio e, se lo gradite, del peperoncino fresco o secco spezzettato.

Appena l'olio avrà preso calore, aggiungete in padella le cime di rapa e saltatele bene per qualche minuto, quindi mettetele da parte.

3 Appena le cime di rapa saranno pronte, passate alla preparazione del crostone: foderate una teglia con un foglio di carta forno e disponetevi le fette di pane di segale.

Distribuite sopra il pane le cime di rapa appena preparate e cospargete ogni fetta con il GranMix Pecorino, perfetto per dare sapidità e rotondità al sapore del piatto.

4 Scaldate, nel frattempo, il forno a 180°C e, quando sarà caldo, infornate e lasciate gratinare fino al grado di gratinatura desiderato.

A questo punto sfornate e servite i crostoni ancora ben caldi o appena intiepiditi.