

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini al formaggio e speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

pane toscano raffermo

1 fetta di speck

formaggio morbido

noci

formaggio Asiago

olio di oliva

una foglia di alloro.

## PREPARAZIONE

- 1 Tritate lo speck a coltello e amalgamatelo al formaggio in proporzione di metà e metà, poi friggete le fette di pane in olio d'oliva aromatizzato con una foglia d'alloro e quando sono dorate e croccanti, scolatele.

Rompete le noci, tritate i gherigli e tagliate delle fettine d'Asiago che sovrapporrete ai crostini che sono stati coperti dall'impasto di formaggio morbido e speck dal lato fritto.

Infornate a 180°C il tempo necessario allo scioglimento del formaggio.