

ANTIPASTI E SNACK

Crostini colorati

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Questi stuzzichini sono davvero perfetti per una romantica cenetta a due. Semplici da preparare, saporiti e molto coreografici: un insieme perfetto!

INGREDIENTI

PANE INTEGRALE in cassetta - 6 fette

ASPARAGI 7

OLIVE NERE 7

SALMONE AFFUMICATO 50 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 150 gr

LATTE INTERO 100 ml

RICOTTA 250 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate gli asparagi in abbondante acqua leggermente salata.



2 Ricavate da ciascuna fetta di pane integrale un disco sfruttando il più possibile la fetta di pane.



3 Bagnate ciascuna fetta di pane con del latte aiutandovi con un pennellino.



- 4 Collocate i dischi in uno stampino da muffin cercando di coprire parzialmente i bordi delle formine.



- 5 Infornate i gusci di pane a 200°C per 15 minuti o fino a tostatura completa.

Nel frattempo amalgamate il philadelphia con 200 g di ricotta, salate e pepate.



6 Scolate gli asparagi e metteteli da parte a raffreddare leggermente.

Frullate 5 olive con un terzo della ricotta rimasta, il salmone affumicato con un altro terzo di ricotta (conservatene due fettine per la decorazione) e 5 asparagi con la ricotta rimanente.



7 Otterrete tre mousse omogenee di colori diversi.

Amalgamate ciascuna mousse con un terzo del composto al philadelphia.



8 Sfornate i gusci di pane e farciteli con le mousse colorate.

Decorate i crostini alle olive con un'oliva tagliata in quattro, quelli con gli asparagi con una punta d'asparago (ve ne saranno rimaste proprio due) e quelli al salmone ciascuno con una fettina di salmone avvolta a mo' di rosa.

Servite i crostini a piacere nei pirottini di carta per muffins.

NOTE