

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con emmental pomodori e basilico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I crostini con emmental, pomodori e basilico non sono solo un antipasto: potrebbero essere un pasto completo, magari quando non si ha molto tempo oppure si ha del buon pane da finire. Preparate i crostini con emmental pomodori e basilico in anticipo e scaldate in forno appena vi viene fame!

INGREDIENTI

PANE 8 fette
EMMENTALER o groviera - 300 gr
POMODORI 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO DOLCE 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
BASILICO fresco - 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

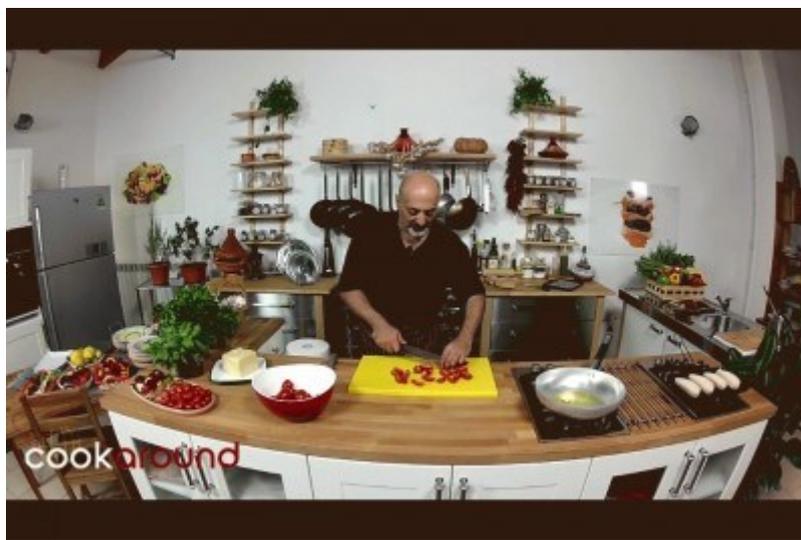
- 1 Affettate il pane e fatelo tostare su di una griglia, possibilmente in ghisa, quasi rovente.



- 2 In una padella fate scaldare un generoso giro d'olio con uno spicchio d'aglio.



- 3 Lavate e tagliate a metà o in quarti i pomodori, a seconda della loro grandezza.



- 4 Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, unite i pomodorini e fateli saltare a fiamma vivace.



- 5 Insaporite il tutto con un peperoncino piccante e un peperoncino più dolce; regolate di sale.



- 6 Nel frattempo tagliate metà dell'emmental a disposizione a listarelle piuttosto sottili mentre grattugiate l'altra metà.





- 7** Prelevate le fette di pane dalla griglia ed adagiatele in una teglia da forno foderata con della carta forno.

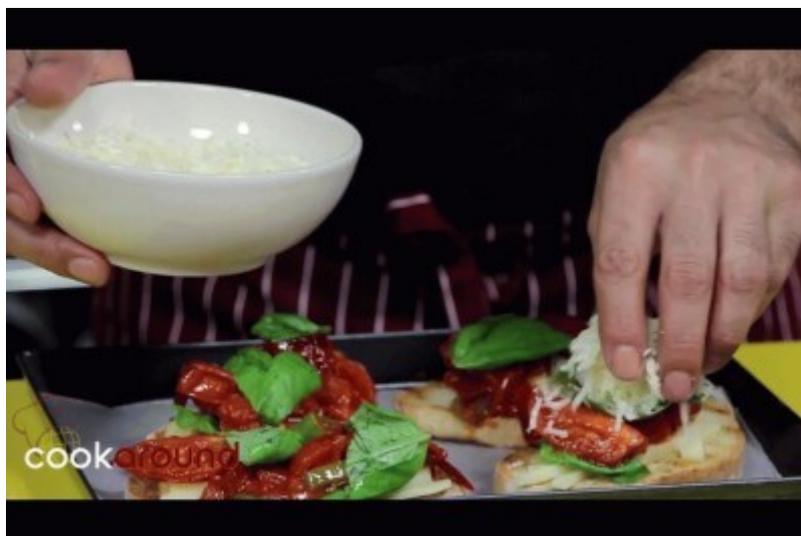
Distribuite le fettine di emmental sulle fette di pane, insaporite con delle foglie di basilico e distribuitevi sopra i pomodori spadellati in precedenza.





8 Ultimate con altro basilico e una generosa quantità di emmental grattugiato.





- 9 Infornate il tutto a circa 190°C per 15 minuti o per il tempo necessario a far squagliare l'emmental.

Servite i crostini immediatamente ancora caldi e filanti.

NOTE

L'Emmental, parte integrante di questa ricetta, è un formaggio svizzero DOP e prende il nome dall'omonima valle nel Cantone di Berna. Ne esistono tre tipologie diverse, dolce, stagionato e grotta, che variano in base al periodo di stagionatura a cui il formaggio viene sottoposto. I buchi tipici di questo formaggio sono dovuti all'anidride carbonica che si forma durante il processo di maturazione e ne definiscono anche un indice di qualità. In Italia è comune confondere l'Emmental svizzero con il Gruviera, anch'esso svizzero e a pasta dura ma con un processo di stagionatura diverso e soprattutto... privo di buchi! L'Emmental si conserva benissimo in frigo fino a due settimane, meglio se in un apposito incarto per formaggi.