

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con mousse di funghi e speck

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 5 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

funghi porcini secchi

olio

aglio

prezzemolo

speck a dadini

sale

crostini di pane non salato o crackers  
all'acqua.

## PREPARAZIONE

- 1 Ammollate i funghi secchi nell'acqua tiepida finche si ammorbidiscono, toglieteli dall'acqua, strizzateli bene e tagliuzzateli grossolanamente.



- 2

Scaldate l'aglio schiacciato (o tritato) nell'olio, aggiungete i funghi e il prezzemolo e fate insaporire per alcuni minuti.



- 3



4

Quando i funghi si sono ammorbiditi e insaporiti, aggiungete i dadini di speck che non devono cuocere o rosolarsi, ma solo scaldarsi.



5

Frullate grossolanamente nel mixer e spalmate sui crostini.

