

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini taleggio, nocciole e pomodori

LUOGO: Europa / Italia

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

medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

fette di pane casereccio

taleggio

nocciole

pomodorini.

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa tagliate i bordi della fetta di pane in modo da dare una sagoma regolare e disponetevi delle fette di Taleggio, quindi schiacciate delle nocciole ed appoggiatele, tagliate in modo grossolano, sul Taleggio.

Mettete il crostino in forno sotto al grill fino a quando il formaggio inizia a sciogliersi.



- 2 Eliminate la pelle ed i semini da un pomodorino, tagliate la polpa a listarelle e disponetele sul crostino.

