

ANTIPASTI E SNACK

Croutons

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 fette di pane raffermo

2 cucchiaini di burro o margarina.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le croste dalle fette di pane. Tagliare il pane in cubetti da 1cm. Cospargere i cubetti sul fondo di una casseruola o su di un foglio da forno. Infornare a 175°C fino a doratura ma che non si bruci. Fondere il burro in una padella ampia. Aggiungere i cubetti di pane tostato. Soffriggere fino a che tutti i cubetti siano ben coperti con il burro. Raffreddare e scolare i crouton su di un foglio di carta assorbente.

Croutons di formaggio: preparare i croutons come indicato sopra. Miscelare 4 cucchiaini di parmigiano o ricotta romana grattugiati e ½ cucchiaino di paprika.

Miscelare bene i croutons caldi con il misto di formaggio.