



Le nostre ricette



Crostini con ricotta e salsiccia

tempo di preparazione: ⌚ 70'

difficoltà: 👨🍳👩🍳

ingredienti:

Dosi per 2 persone:
pane a cassetta, 4 fette;
ricotta, 120 gr.;
salsicce, 2;
parmigiano grattato, 2 cucchiari;
groviera, 20 gr.;
sale, q.b.
olio per friggere.



preparazione:

Lavorate la ricotta con qualche cucchiaino d'acqua. Insaporite di sale e parmigiano. Lavorate fino ad ottenere una crema.
Bucate le salsiccie e portate a cottura in padella con poca acqua. Fate evaporare l'acqua. Continuate la cottura nel grasso d'origine. Levate la pelle e trinciatele. Unite alla ricotta.
Tagliate le fette di pane in rettangoli, decidete voi il numero.
Portate a cottura solo un lato dei crostini in un padellino con olio.
Prendete una placca oleata. Adagiate i crostini uno accanto all'altro con il lato fritto rivolto in alto. Stendete su ogni crostino la farcia ottenuta. Appoggiate sopra listarelle di groviera. Infornate a forno caldo per 10 minuti. Levate non appena il formaggio sarà sciolto. Servite fumanti.