



Crostoni ai porcini *fontina e Tagliette*

PORZIONI: 2

PREPARAZIONE: 10 MIN

COTTURA: 15 MIN

INGREDIENTI

90g Tagliette di pancetta affumicata Citterio

250g Funghi porcini

100g Fontina Valdostana

2 Fette grandi di pane rustico (o 4 piccole)

1 Cucchiaino di prezzemolo tritato

1 Spicchio d'aglio

Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Pulite e tagliate a fette i funghi (fuori stagione vanno bene anche quelli surgelati). Spellate e tritate finemente l'aglio.
- Fate rosolare leggermente la pancetta in una padella, senza aggiungere grassi. Ritirate metà delle tagliette ed aggiungete i funghi insieme all'aglio e al prezzemolo. Cuocete a fuoco vivace per 5-6 minuti. Ritirate dal fuoco ed aggiustate di sale e pepe.
- Disponete le fette di pane su una teglia, copritele con i porcini trifolati. Tagliate a cubetti la Fontina Valdostana e distribuitela sopra i funghi. Infine aggiungete le tagliette che avete rosolato precedentemente.
- Passate tutto sotto il grill ben caldo fino a che la Fontina Valdostana si sarà sciolta.



CITTERIO