

Crostini con formaggio, pancetta e pere

Categoria: Antipasti freddi

Data: 16.06.2016

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

320 g	Pere 'molto mature'
1 pz	Limone 'per il succo'
80 g	Pane nero
2 dl	Vino bianco da cucina
200 g	Formaggio gruviera
180 g	Pancetta affumicata
1 x	Condire (sale, noce moscata)
1 x	Condire (paprika)

Mise en place

- Sbucciare le pere, togliere il torsolo e tagliarle a fettini sottili
- Togliere la crosta del formaggio e tagliarlo a fettine sottili
- Tagliare la pancetta affumicata a fettine
- Preriscaldare il forno a 200° C
- Tagliare il pane a fette e disporlo su una placca con carta da forno

Preparazione

- Bagnare le fette di pane con il vino
- Disporre le fette di pera e di formaggio sulle fette di pane, alternandole
- Infine disporre le fette di pancetta e condire con pepe e paprika
- Cuocere in forno per 15 minuti circa