



Crostone al formaggio all'italiana

Tutti gli svizzeri amano l'Italia e i crostoni al formaggio. Ma cosa succede quando si uniscono queste due grandi passioni? È proprio quello che scopriamo con questo crostone al formaggio all'italiana. La focaccia croccante incontra mozzarella, parmigiano, pesto e carciofi. Difficile immaginare un crostone al formaggio più italiano di così.

Ingredienti

- 3 fette di focaccia
- 1 mozzarella da circa 120 g
- 80 g di parmigiano
- 1 uovo
- 1 limone
- 2 cucchiaini di pesto
- Carciofi sott'olio a piacere
- Sale
- Pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200 °C (forno statico).
2. Grattugiare finemente il parmigiano e mescolarlo in una ciotola con l'uovo e il pesto.
3. Scolare bene la mozzarella, tagliarla a pezzetti e unirla al composto. Insaporire con sale e pepe e aggiungere la scorza grattugiata del limone.
4. Distribuire uniformemente il composto di formaggio sulle fette di focaccia e guarnire con i carciofi sott'olio.
5. Cuocere i crostini al formaggio per circa 10 minuti, finché il formaggio sarà completamente fuso e la superficie ben dorata.
6. Servire subito, ben caldi, appena sfornati.

Vino consigliato:

Bio Casadei Armonia Maremma DOC



[Bio Casadei Armonia Maremma DOC](#) | [Denner](#)