DENNER

Semplice e dal gusto irresistibile: crostini con burrata e pesto di mandorle o burrata e prosciutto crudo



Se volete deliziare i vostri ospiti con dei bellissimi e raffinati stuzzichini per aperitivo, ma il tempo a disposizione per prepararli è poco, questi crostini a base di burrata sono la soluzione ideale per voi.

La burrata è, per così dire, la sontuosa sorella della mozzarella. E il termine «sontuoso» è da intendersi qui in modo assolutamente positivo! Questo formaggio tondeggiante non è altro che una sacca di mozzarella arricchita di panna. Se la si taglia a metà, rivela un cuore morbido e cremoso la cui consistenza rende i nostri crostini irresistibili!

La versione vegetariana si presenta con un semplice pesto di basilico e mandorle, mentre l'aggiunta della mostarda di frutta rende i crostini al prosciutto crudo un po' piccanti, un po' dolci e semplicemente irresistibili!

- 1 baguette classica, tagliata a fette trasversali
- Circa 250-300 g di burrata
- 5 fette di prosciutto crudo
- Una manciata di pepe
- Mostarda di frutta nel vasetto (abbiamo bisogno solo del liquido)
- Crema di balsamico
- Poco olio di oliva
- Eventualmente erba cipollina (a rotolini) per decorare

- 2 piccole manciate di foglioline di basilico fresco
- ¼ di spicchio di aglio
- 25 g di mandorle
- 2 cucchiai di parmigiano
- 5½ cucchiai di olio di oliva
- Poco sale, pepe

Crostini

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi attivando la funzione grill.
2. Grigliare le fette di pane su una delle scanalature superiori su entrambi i lati per alcuni minuti fino a quando non sono leggermente croccanti e dorate.

3. Per la variante con prosciutto crudo, spennellare un po’ d’olio di oliva sul pane ancora caldo.

Variante con il pesto

1. Mettere tutti gli ingredienti per il pesto in un contenitore e ridurli in purea con un frullatore a mano, condire a piacere.
2. Distribuire il pesto sulla metà delle fette di pane grigliato, coprire con la burrata e decorare con qualche goccia di crema di balsamico.

Variante con il prosciutto crudo

1. Ricoprire le fette di pane grigliato, spennellate di olio di oliva, prima con la burrata, poi con una fetta di prosciutto crudo.
2. Alla fine, aggiungere al prosciutto crudo un po’ del liquido della mostarda di frutta e guarnire con una manciata di pepe macinato fresco e l’erba cipollina.

Tempo di preparazione, durata totale: 15 minuti



El Perdiguero Crianza

Rosso porpora carico. Note intense di frutti maturi, accompagnate da un sentore di liquirizia e vaniglia. Corpo pieno, tannini morbidi e ben integrati, finale armonico e persistente.

Visualizzare nello Shop Vini >