

Bruschetta con fichi e crudo dolce

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

La bruschetta con i fichi e il crudo dolce è un ottimo finger food molto fresco e saporito ottimo da proporre per aperitivi o come un facile e veloce antipasto in una cena tra amici. Il sapore dolce del prosciutto crudo esalta quello dei fichi che grigliati sono ancora più gustosi.



Per le bruschette

>> Aceto balsamico riduzione q.b.	>> Fichi freschi 4	>> Prosciutto crudo dolce 100 gr (8 fette)
>> Caprino vaccino 100 gr	>> Olio di oliva extravergine q.b.	>> Robiola 100 gr
>> Erba cipollina 5 steli	>> Pane in cassetta 4 fette	>> Sale q.b.

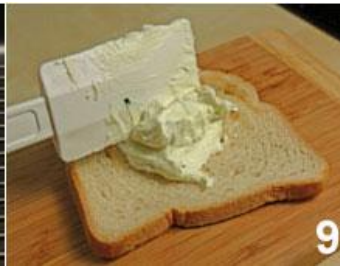
Preparazione



Tostate le fette di pane in cassetta su una griglia molto calda (1), o nel tostapane; tenete da parte. Tritate a coltello l'erba cipollina (2); In una terrina mescolate bene la robiola con il caprino e l'erba cipollina tritata (3); regolate di sale;



unite anche l'olio e mescolate bene il composto (4); mondate i fichi (5), tagliateli a metà (6)



e grigliateli sulla piastra molto bene qualche minuto per lato (7-8); fateli intiepidire e tagliateli ancora a metà; prendete le fette di pane tostate, spalmate una cucchiata di composto al formaggio su ciascuna (9) e livellate con una spatola;



adagiate le fette di crudo (10) e nel mezzo disponetevi i fichi (11); ultimate con qualche goccia di riduzione di aceto balsamico a piacere (12).