

Crostini di finferli e groviera

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
10 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Bassa

Nota Aggiuntiva: + 5 minuti di grill

I crostini di finferli e groviera sono un antipasto veloce e semplice da realizzare. Per preparare i crostini di finferli e groviera occorrono infatti pochi minuti: il tempo di tritare i funghi e far gratinare il groviera sui crostini di pane dorato. Ottimi serviti caldi, i crostini di finferli e groviera sono l'ideale per un buffet autunnale.



Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Pane 8 fettine
» Funghi Finferli 150 gr	» Pepe nero macinato a piacere
» Groviera grattugiato 8 cucchiari	» Prezzemolo 1 ciuffo
» Olio extravergine di oliva 3 cucchiari	» Sale q.b.

Consiglio



Pulite i funghi con un **panno umido e morbido**, oppure, se i funghi sono particolarmente sporchi di terra, lavateli molto velocemente con dell'acqua fredda ed asciugateli con un panno pulito (1). Tagliate le fette di pane alte circa un dito (2) e disponetele su una placca da forno accendete il grill e infornate le fette di pane per **farle tostare**: a operazione avvenuta estraetele, adagiate su ognuna di esse un cucchiaino di **Groviera grattugiato** (3), e infornate di nuovo le fette di pane fino a che su di esse si formi uno strato dorato.



Tagliate i finferli a piccoli pezzettini e metteteli in una padella con l'olio e uno spicchio di **aglio** schiacciato o tagliato a fettine (4), che avrete fatto dorare. Fate cuocere i funghi a fuoco dolce, finchè saranno **cotti**, poi salateli, pepateli, aggiungete il **prezzemolo tritato** (5) e spegnete il fuoco. **Estraete i crostini** dal forno e ponete su ognuno di essi il preparato di **finferli** (6). Servite immediatamente su di un piatto da portata.

Potete preparare questi **crostini** anche con dei **funghi** differenti, come i **porcini**, **ichiadini**, ecc..