



Crostini di finferli con groviera

Ingredienti:

150 gr di finferli. 1 baguette.

100 gr. di groviera. Olio evo.

1 spicchio di aglio. 1 rametto di prezzemolo.

Sale. Pepe. Peperoncino.

Preparazione:

Grattugiare il formaggio e metterlo in una ciotola. Tritare il prezzemolo. Tagliare la baguette a fette di spessore come un crostino. Dorare in forno. Mentre i crostini sono ancora caldi mettervi sopra 1 cucchiaino di formaggio, quindi rinfornarli per un altro minuto, in modo di far fondere il groviera. Pulire i funghi. Lavarli bagnandoli il meno possibile. Tagliarli a tocchetti non più grandi di 1 cm. In una padella mettere olio, uno spicchio di aglio, peperoncino e qualche foglia di prezzemolo, che dovrà essere tolta a fine cottura. Quando l'olio è caldo versare i funghi. Cuocere il tutto a fuoco basso e mescolare sovente. A fine cottura aggiungere il prezzemolo trito e aggiustare di sale e pepe. Quando cotti, i funghi vanno disposti sui crostini. Vino consigliato: bianco greco di tufo o un buon rosè. Associare come dolce la crostata di mirtillo.

Nonno Lucio