



Crostino romagnolo

Ingredienti:

200 gr. di strigoli.

100 gr. di parmigiano.

Sale.

50 gr. di rucola.

50 gr. di pinoli.

1 scalogno.

Olio evo.

50 gr. di pecorino toscano.

Preparazione:

Tritare separatamente gli strigoli, lo scalogno e i pinoli. Grattugiare i formaggi. Versare i formaggi e le verdure in una terrina. Aggiustare di sale ed aggiungere olio fino ad ottenere una crema.

Gustare la salsa spalmata su fette di pane casareccio abbrustolito.

Nonno Lucio