

ANTIPASTI

Crostini con pancetta e cavolini di Bruxelles



ingredienti

4 fette di pane casereccio (ad esempio, il [pane senza impasto](#))
4 cucchiaini di pancetta a cubetti
4 cavolini di Bruxelles lessati
una fetta di caciotta di latte misto (o altro formaggio a pasta filata)
uno spicchio d'aglio
pepe

PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In una padella, scaldare la pancetta a fuoco vivace con l'aglio pelato e schiacciato, quindi unire i cavolini di Bruxelles tagliati a metà. Far saltare a fiamma viva per circa 5 minuti o comunque fino a doratura e regolare eventualmente di sale. Nel frattempo, tagliare la caciotta a dadini.

Su una piastra elettrica ben calda (o su una bistecchiera), far dorare le fette di pane, quindi girarle sull'altro lato e, con l'aiuto di un cucchiaio, distribuire la pancetta ed i cavolini sulla fetta. Distribuire su tutto la caciotta e spolverizzare con una macinata di pepe nero, quindi chiudere la piastra elettrica senza che questa tocchi la parte superiore del crostino e far scaldare fino a che il formaggio non sarà fuso. Servire subito.