

Crostini con pecorino e mostarda



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Taglia il pane a strisce di 1 cm e disponile su una teglia da forno. Elimina la buccia del formaggio e taglialo a fette; ricavane delle listarelle larghe quanto il pane e distribuiscile sui crostini. Passa sotto il grill del forno per far sciogliere il formaggio e cospargi ogni crostino con una puntina di mostarda (tritata al mixer se con frutta a pezzi). Servi da caldi.

Ingredienti per 4 persone

- Per i crostini:
- 4 fette di pane casereccio
- 250 gr di pecorino dolce
- 2 cucchiaini di mostarda di frutta