

## Crostone di brie e porcini



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Taglia il brie a fette sottili e disponile sul pane. Pulisci accuratamente i funghi eliminando la parte terrosa del gambo e passandoli con carta assorbente inumidita.

Tagliali a fette sottili e saltali per 1' in padella con un filo d'olio. Ponili sopra il crostone, sala, pepa e passa il tutto in forno caldo al grill fino a sciogliere il formaggio. Servi ben caldo.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per il crostone:**
- 4 fette grandi di pane casereccio
- 280 g di brie
- 4-5 porcini medi
- 2 cucchiari di olio EV
- sale e pepe