



# Super Crostino Ai Funghi

Scritta il 13 October 2014 da Chef David



## **Ingredienti**

- Aglio: 2 spicchi
- Burro: una noce
- Funghi Champignon: 400 gr
- Mandorle: 40 gr
- Mozzarella: 250 gr
- Olio di Oliva Extravergine: q.b.
- Pan Carrè: 12 fette
- Pan Grattato: q.b.
- Ricotta di Mucca: 100 gr
- Uova: 1

## **Categoria**

Antipasti, Vegetariane,

**Per quante persone: 5**

**Costo: 6.00€**

**Difficoltà: 3**

**Minuti: 25 min**

Ecco un crostino "speciale". Speciale perchè arricchito con tutta una serie di accortezze che lo rendono più ricco (di ingredienti e di sapore).



Per prima cosa preparate la crema di funghi.

Tritate con la mezzaluna i funghi champignon insieme a due spicchi d'aglio e metteteli a rosolare nel burro con l'aggiunta delle mandorle affettate.

A cottura quasi ultimata (10 minuti circa) aggiungete la ricotta. Girate fino ad amalgamare il tutto, aggiungendo un po' d'acqua se necessario per rendere il tutto piu' cremoso.



Tagliate ora il pan carrè eliminando i bordi. (so che puo' sembrare uno spreco, ma personalmente a casa ho 10 bellissime galline che non vedono l'ora che venga preparata questa ricetta... vanno matte per i bordi del pan carre'...).

In un piatto a parte sbattete un uovo con l'aggiunta di un pizzico di sale.





Adagiate il pane in una teglia di cui avrete passato il fondo con un filo d'olio e un pizzico di sale. A questo punto spennellate le fette di pane con l'uovo utilizzando un pennello di cucina. Questo fa sì che il pan carrè acquisti qualcosa in più, ho preso questa idea dalle mozzarelle in carrozza.

Ora riponete sopra ogni fetta di pane una fetta (non troppo alta) di mozzarella.



Sopra la mozzarella spalmate la crema di funghi, ricoprendo interamente il pane fino ai bordi. Aggiungete un po' di pan grattato in superficie e infornate per circa 10 minuti a forno caldo (giusto il tempo che la mozzarella si squagli, il pane si bruschi, e a voi venga il giusto appetito...)