

CROSTINI AL FORMAGGIO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 55 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 4 fette di pane casereccio raffermo - 1 ½ cucchiaino di olio d'oliva - 1 cucchiaino di erbe aromatiche lavate e sminuzzate* - (basilico, timo, erba cipollina...) - 150 g di formaggio grattugiato - sale, pepe

1. Tagliare le fette di pane a cubetti. Disporre i cubetti di pane su un piatto che può essere messo in forno, irrorarli con l'olio d'oliva e completare con sale, pepe, erbe aromatiche e formaggio.

2. Infornare a 180°C (term. 6) ponendo il piatto nella parte centrale del forno in modalità grill per 10 minuti e controllare la cottura. Staccare i crostini gli uni dagli altri.

Cook Expert ■