

CROSTINI AL LARDO E CASTAGNE DI VALENTINA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- lardo (60gr)
- 2 aglio
- pane casereccio
- alloro
- uva
- castagne (200gr)
- pepe nero

Come si prepara

Incidete la buccia delle castagne sul lato bombato e lessatele per circa 40 minuti in acqua bollente aromatizzata con la foglia di alloro.

Scolatele, sbucciatele, eliminate la pellicina che ricopre con l'aiuto di un coltellino e sbriciolatele grossolanamente.

Affettate il lardo il più finemente possibile.

Tagliate il pane a fettine e tostatele brevemente sotto il grill del forno in modo che rimanga morbido all'interno.

Sbucciate l'aglio ed eliminate l'eventuale germoglio verde centrale.

Lavate l'uva accuratamente, asciugatela e suddividetela in piccoli grappoli.

Sfregate i crostini con l'aglio, disponetevi le briciole di castagne e una generosa macinata di pepe.

Servite caldo accompagnando con i grappolini d'uva.

Difficoltà: 2

Tempo: 50



Tags

pane, pizza, crostini, snack, ricette utenti, castagne, crostini al lardo e castagne

