

ANTIPASTO

Crostoni di pane ai cereali con fagiolini e Pecorino Cademartori Riserva Nera

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4/6 persone)

Pane ai cinque cereali

12 fette

Fagiolini

400 gr

Pecorino Riserva Nera

150 gr

Aglione

3 spicchi

Olio evo

q.b.

Sale

Q.b.

Riduzione di aceto balsamico

Q.b.

Descrizione

Per preparare i Crostoni di pane ai cereali con fagiolini e pecorino Cademartori riserva nera sono necessari pochissimi passaggi.

Iniziamo versando dell'olio extra vergine nella padella. Prendiamo dell'aglio, che andremo ad usare con tutta la buccia, così il gusto sarà meno intenso e lo facciamo rosolare nell'olio.

Nel frattempo prepariamo i fagiolini: togliamo le estremità e poi li facciamo sbollentare in acqua non salata per 8 minuti. Facciamo raffreddare in acqua e ghiaccio per 30 secondi e passiamoli in padella per 6 minuti a fuoco vivace.

Nel frattempo tagliamo il pane ai cereali a fette e inforniamole, aggiungendo un po' d'olio per farle dorare. Informiamo a 200 gradi per 7 minuti.

Componiamo il nostro piatto: adagiamo una manciata di fagiolini sul pane, grattiamo il pecorino Cademartori Riserva Nera e aggiungiamo la riduzione di aceto balsamico.