



RICETTA: CROSTINI DI PATATE AI FUNGHI



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Fragrante
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 45 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate lesse
- 10 fettine di scamorza
- 200 grammi di champignon
- 1 spicchio d'aglio
- 4 rametti di timo
- 1 cucchiaino di rosmarino sminuzzato
- 5 cucchiai di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- sale e pepe

Olio consigliato:



Preparazione:



Taglia i funghi a metà e poi a fettine sottili (1). Rosola lo spicchio d'aglio in una padella antiaderente con tre cucchiai d'olio (2). Aggiungi i funghi, metà del timo e il cucchiaino di rosmarino. Se vuoi insaporirli ancora di più, sfumali con un goccio di vino bianco. Falli saltare a fuoco medio per 3 o 4 minuti (3). Aggiungi sale e pepe.



Usa delle patate lesse: ricorda che devono essere abbastanza sode da non sfaldarsi. tagliale a fette non troppo sottili (4). Ungi una teglia oppure rivestila con un foglio di carta da forno unto con un filo d'olio (5). Disponi le fette di patate sulla teglia, tenendole lontane quanto basta per non farle attaccare tra loro durante la cottura (6).



Metti su ognuna mezza fettina di scamorza (7). Metti le patate nel forno già caldo, a 180 / 200 c°, e cuocile per tre minuti. Tirale fuori per aggiungere i funghi e spolverare con il timo rimasto (8). Infornale per circa 10 minuti (9). Servi i crostini caldi, con un filo d'olio a crudo.