

Antipasti

Crostini di caprino e sedano con Nesquik

Difficoltà 2

Ingredienti per 4 persone

4 fette di pane casareccio
200 g di formaggio caprino
qualche foglia di menta
il cuore di un sedano (la parte più tenera)
40 gr. di Nesquik
50 gr di latte
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale e pepe quanto basta

Tempo

15 minuti per la preparazione

Preparazione

Con un coltello affilato eliminiamo tutta la crosta intorno alle fette di pane e tagliamo ogni fetta in quattro cercando di creare dei rettangoli.

Con un pennello da cucina unghiamo leggermente i rettangoli di pane e facciamoli tostare nel forno già caldo a 180 °C finché non diventano dorati.

Amalgamiamo metà caprino con le foglie di menta tritiamo e il Nesquik aiutandovi con un pochino di latte, fino a ottenere una crema densa.

Laviamo bene il sedano, asciugiamolo e tagliamolo a pezzettini. Prendiamo il pane tostato, spalmiamoci sopra il composto e spolveriamo con un pizzico di Nesquik.

Aggiungiamo sopra le fettine di sedano, una spolverata di pepe bianco e un pizzico di sale. Impiattiamo e serviamo.