



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Crostino romagnolo

Ingredienti:

200 gr. di strigoli.
100 gr. di parmigiano.
Sale.
50 gr. di rucola.
50 gr. di pinoli.
1 scalogno.
Olio evo.
50 gr. di pecorino toscano.

Preparazione:

Tritare separatamente gli strigoli, lo scalogno e i pinoli.
Grattugiare i formaggi. Versare i formaggi e le verdure in una terrina. Aggiustare di sale ed aggiungere olio fino ad ottenere una crema.
Gustare la salsa spalmata su fette di pane casareccio abbrustolito.

Nonno Lucio