PANINI E CROSTONI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 panini al latte,
- 4 fette pane di casereccio,
- 2 fette d formaggi caprini,
- 50 g di prezzemolo fresco,
- 4 fette d formaggio groviera.

Ponete i caprini in una terrina e sminuzzateli grossolanamente con una forchetta.
Mondate il prezzemolo, tritatelo finemente servendovi della mezzaluna, poi unitelo al formaggio e mescolate con cura in modo da amalgamare bene gli ingredienti.
Tagliate a metà i panini al latte e farciteli con il composto preparato, quindi sistemateli su un piatto di portata e guarnitelo con un limone e qualche rametto di menta fresca.
Preparate i crostoni: allineate le fette di pane casereccio sulla piastra del forno e fatele tostare a 200° per circa 5 minuti.
Sfornatele quando sono ben dorate e copritele con le fette di Groviera.
Passate nuovamente i crostoni nel forno caldo, sotto il grill, il tempo necessario a far ammorbidire il formaggio, quindi tirateli fuori e trasferiteli su un altro piatto di portata, che decorerete con foglie di lattuga e ravanelli tagliati a fiore.
Portate in tavola i panini e i crostoni mentre questi sono caldi, in modo che gli ospiti possano gustare il Groviera ancora morbido.