

CROSTINI RUSTICI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 200 g di formaggio galbanino
- 20 cl di birra chiara
- 1 cucchiaino di senape rustica
- 1 cucchiaino di salsa worcester

Versate in un pentolino il formaggio (precedentemente grattugiato), la birra, la senape e la salsa worcester. Cuocete il tutto a fiamma bassa, mescolando continuamente con un mestolo di legno fino ad ottenere un composto cremoso.

Dopodich , spalmatelo uniformemente su ogni singola fetta di pane e fate tostare e gratinare in forno caldo per circa 5-6 minuti.