

CROSTONI CON CREMA DI RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane casereccio
- 150 g di formaggio robiola
- insalata rucola
- 4 spicchi di aglio
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Fate abbrustolire le fette di pane casereccio in forno caldo per circa 5-7 minuti.

Nel frattempo, in una terrina, lavorate a crema la robiola amalgamandola a foglie di rucola tagliate a pezzetti (precedentemente sciacquate), e aggiungete un pizzico di sale amalgamando per qualche minuto.

Quando le fette di pane saranno pronte, sfregatele con l'aglio e spalmatele con il composto ottenuto. Conditele con un filo d'olio d'oliva extra-vergine e servitele subito calde e croccanti.