

CROSTONI DI PANCARRÈ AL GOUDA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di formaggio gouda stagionato
- sale
- 8 fette di pancarrè
- 1 cucchiaio di farina
- 3 cucchiaini di latte
- 3 uova
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 3 pomodori
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 8 cetriolini sott'aceto

Grattugiate il Gouda in una terrina, mescolatevi la farina, il latte e una presa di sale, quindi incorporate le uova, uno alla volta, e il bicarbonato.

Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto cremoso e consistente.

Spalmate metà del composto sulle fette di pancarrè, quindi distribuite il resto al centro di ogni crostone.

Fate scaldare a fuoco vivo l'olio in una casseruola larga e dai bordi alti, mettete nel recipiente le fette di pancarrè, dalla parte con il formaggio, e lasciatele cuocere per 5-6 minuti.

Girate le fette e lasciatele dorare anche dall'altro lato per 2-3 minuti, poi toglietele dalla casseruola con una paletta forata e passatele su un foglio di carta assorbente, in modo che perdano l'unto in eccesso.

Guarnite i crostoni con un paio di fette di pomodoro e un cetriolino tagliato a ventaglio, cospargete con poco sale e la paprica e servite.