



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Crostini ai funghi

Una salsa di funghi trasforma il pane secco in un piatto delizioso.

Tempo di preparazione: ca. 25 minuti

Tempo di cottura: ca. 30 minuti

Ingredienti

- fette di pane secco, a seconda del numero di commensali
- burro
- vino bianco
- 1 cucchiaio da minestra di olio
- scalogno
- funghi
- sale e pepe
- panna
- prezzemolo



Preparazione

Imbrattare leggermente le fette di pane secco, inumidirle con del vino bianco e disporle su una teglia da forno.

Rosolare lo scalogno finemente tritato in un po' di olio e aggiungere i funghi tagliati.

Aggiungere ai funghi pepe e sale, del vino bianco e panna, lasciar cuocere fino a quando la salsa è ben ridotta.

Aggiungere un po' di prezzemolo e mettere il tutto sulle fette di pane.

Cuocere per 10-15 minuti in forno preriscaldato a 220°.

Eventualmente si può aggiungere sui funghi del gruyère grattugiato.

Ricetta di Marie-Claire Snella