



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Crostini al formaggio

Pane raffermo e formaggio per preparare un piatto tipico svizzero.

Preparazione: circa 5 minuti

Cottura: 10-15 minuti

Ingredienti

Fette di pane raffermo (secondo necessità)

Burro

Vino bianco

Formaggio (gruyère, vacherin, o altro)

Preparazione

Spalmare uno strato sottile di burro sulle fette di pane raffermo; bagnarle con un po' di vino bianco e disporre le fette su una piastra da forno.

Tagliare a fette il formaggio e disporre una su ciascuna fetta di pane.

Cuocere 10-15 minuti in forno preriscaldato a 200°C.

Servire con una bella insalata mista.

Ricetta di Marie-Claire Snella

