

ANTIPASTI

Crostini di pollo e formaggio

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

173 kcal

Ingredienti per 4 persone

Pancarré	8 fette
Petto di pollo	200 g
Latte	200 g
Panna liquida	100 g
Formaggio caprino	100 g
Burro	20 g
Farina bianca	15 g
Senape aromatica	1 cucchiaino
Paté di olive	1/2 cucchiaino
Filetto d'acciuga	1
Erba cipollina	10 fili
Prezzemolo	
Sale	
Pepe	

PER LA TEGLIA

Burro

Preparazione

- 1 Tritate il petto di pollo, crudo, con il tritatutto elettrico a centrifuga. Preparate un trito con 10 fili di erba cipollina e un po' di prezzemolo; unitelo al pollo, salate e pepate.
- 2 Amalgamatevi la panna e il caprino. Imburrate una teglia da forno, appoggiatevi le fette di pancarré e doratele nel forno normale a 250 gradi.
- 3 Mescolate mezzo cucchiaino di paté di olive con il filetto d'acciuga, spappolato, e spalmate con esso le fette tostate. Fondete per 20 secondi nel microonde a 1/3 della potenza il burro posto in una pirofila.
- 4 Amalgamatevi la farina e diluite con il latte mescolando, poi cuocete nel microonde a potenza max per 4 minuti. Insaporite la salsa con un pizzico di sale e un cucchiaino di

senape.

- 5 Spalmate i crostini in maniera uniforme con la farcia di pollo e formaggio. Cuocete i crostini nel microonde a 2/3 della potenza per 3 minuti, poi rifilateli, tagliateli in due e serviteli con la salsa.