

ANTIPASTI

Crostini per l'aperitivo

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

45 min

■ Ingredienti per 4 persone

Funghi champignon	400 g
Cipolla media	1
Aglio	2 spicchi
Pancetta magra (o gambuccio di prosciutto crudo)	50 g
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Passata di pomodoro	2 cucchiai
Prezzemolo	
Pane casereccio (fette piccole e sottili)	20 fette

■ Preparazione

- 1 Mondate i funghi eliminando l'estremità dei gambi quindi lavateli rapidamente e asciugateli. Tritate finemente la cipolla insieme agli spicchi d'aglio.
- 2 Tritate finissima anche la pancetta (potete tritare tutti e tre questi ingredienti mettendoli insieme nel mixer). Scaldate l'olio in un largo tegame e, a fuoco moderato, fatevi rosolare tutto quanto il preparato.
- 3 Nel frattempo mettete i funghi sul tagliere e tritateli grossolanamente con un coltellone e, quando il soffritto sarà pronto, versateli nel tegame insieme alla passata di pomodoro.
- 4 Mescolate, insaporite con sale e un'abbondante macinata di pepe e lasciate cuocere per una ventina di minuti fino a che i funghi si saranno asciugati.
- 5 Togliete la crosta alle fettine di pane e tostatele leggermente quindi allineatele su un piatto da portata, distribuitevi il composto di funghi e spolverateli di prezzemolo tritato.
- 6 Serviteli ben caldi insieme ad un bicchiere di Vernaccia fresca.