

CROSTINI AL CAPRINO

Ingredienti per 4 persone:

- pane per circa 20 crostini
- 150 g di trota affumicata
- 150 g di formaggio caprino fresco
- 100 g di ricotta
- burro
- 2 limoni
- 1 macinata di pepe bianco
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine

In un mixer mettere la trota affumicata a pezzetti, il caprino, la ricotta, una macinata di pepe e amalgamare per 2 minuti aggiungendo un filo d'olio.

Far tostare in forno i crostini, imburrarli e spalmarli con la crema ottenuta.

Guarnire con fette di limone e servirli freschi.