

CROSTINI AL RAFANO

Ingredienti per 4 persone:

- burro
- 1 pezzo di rafano
- sale
- pane casereccio per crostini

Grattugiare un pezzo di rafano ed unirvi in una ciotola una uguale quantità di burro; aggiustare di sale e lavorare il burro con una forchetta impastando il tutto.

Tostare in forno i crostini di pane e spalmarvi la crema di rafano.

Servire come antipasto piccante.