

---

## CROSTINI CON CHAMPIGNON

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi champignon
- 1 cipolla media
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 50 g di pancetta magra
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- prezzemolo tritato
- 20 fette sottili di pane

Mondate i funghi come di consueto, quindi lavateli rapidamente ed asciugateli.

Tritate finemente la cipolla insieme agli spicchi d'aglio e la pancetta (potete tritare tutti e tre questi ingredienti assieme, mettendoli nel mixer).

Scaldare l'olio in un largo tegame e, a fuoco moderato, fate rosolare il tutto.

Nel frattempo mettete i funghi sul tagliere e tritateli grossolanamente con un coltello e, quando il soffritto sarà pronto, versateli nel tegame insieme alla passata di pomodoro.

Mescolate, insaporite con sale ed un'abbondante macinata di pepe e lasciate cuocere per una ventina di minuti fino a che i funghi si saranno asciugati.

Togliete la crosta alle fettine di pane e tostatele leggermente.

Disponetele poi su un piatto di portata e distribuitevi il composto di funghi spolverando di prezzemolo tritato. Serviteli ben caldi.