

CROSTINI CON IL POMPELMO

Ingredienti per 6 persone:

- pancarrè
- 150 g di formaggio olandese
- 1 cucchiaio di formaggio groviera grattugiata
- 2 pompelmi
- 2 cucchiari di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Spremete i pompelmi e versate il succo filtrato in una casseruola.

Aggiungete una noce di burro, la groviera e il formaggio olandese grattugiati.

Salate e pepate.

Amalgamatevi la panna e cuocete per 10 minuti mescolando molto bene.

Spegnete e incorporate il tuorlo al composto.

Ponete di nuovo sul fuoco e, senza far bollire, continuate a mescolare fino a quando la crema risulterà liscia e omogenea.

Togliete la crosta alle fette di pane e spalmatele con il composto.

Ponetele sulla placca del forno leggermente imburrata e fate dorare in forno preriscaldato a 180 gradi.

Servitele calde.