
CROSTINI CON RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO

Ingredienti per 10 persone:

- 10 fette di pancarrè
- 8 ciuffi di radicchio di Chioggia piccolo
- 8 fettine di pancetta affumicata
- 150 g di formaggio groviera tagliato a fettine
- 1 mazzetto di rucola
- 1/2 cipolla tagliata

Formate due rettangoli da ogni fetta di pancarrè e tostateli leggermente.

Tagliate ogni ciuffo di radicchio in quattro parti, lavateli e asciugateli; indi stufateli in una larga padella con della cipolla.

Dividete ogni fetta di pancetta a metà e fatela leggermente tostare in una padella per fare perdere il grasso.

Disponete sopra il pancarrè un ciuffetto di radicchio poi una mezza fettina di pancetta e per ultima la fettina sottile di formaggio.

Mettete i crostini in una teglia imburata e fate gratinare in forno (grill) per pochi minuti.

NB: Si può servire con un'insalata di rucola.