

CROSTINI CREMOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane toscano
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio groviera grattugiato
- 2 albumi d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Montate gli albumi a neve, salateli, incorporatevi i formaggi.

Sistamate le fette di pane imburrate sulla placca del forno, distribuite sulla superficie la crema al formaggio, lasciatele scaldare per circa dieci minuti a 180 gradi e fate dorare.