

CROSTINI PER L'APERITIVO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi champignon
- 1 cipolla media
- 2 spicchi di aglio
- 50 g di pancetta magra (o gambuccio di prosciutto crudo)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- prezzemolo
- 20 fette di pane casereccio (fette piccole e sottili)

Mondate i funghi eliminando l'estremità dei gambi quindi lavateli rapidamente e asciugateli.

Tritate finemente la cipolla insieme agli spicchi d'aglio.

Tritate finissima anche la pancetta (potete tritare tutti e tre questi ingredienti mettendoli insieme nel mixer).

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

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

Mescolate, insaporite con sale e 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 quindi allineatele su un piatto da portata, distribuitevi il composto di funghi e spolverateli di prezzemolo tritato.

Serviteli ben caldi.