
CROSTINI MONTANARI CON SPECK E CREMA DI MELE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 filoncino di pane
- 200 g di speck
- 1 pezzetto di radice di rafano (cren)
- 1 mela verde
- 1/2 bicchiere di yogurth magro
- limone
- panna
- sale
- pepe

Prendete un pezzetto di radice di rafano di circa cinque centimetri, pulitela e grattugiatela.

Sbucciate la mela e tritatela.

Riunite l'uno e l'altra in una ciotola, mescolate e amalgamate spruzzando un po' di succo di limone.

Versate 1/2 bicchiere di yogurth e mescolate ancora con cura.

Aggiungete mezzo bicchiere di panna al composto.

Regolate sale e pepe.

Spalmate la crema sulle fettine di pane tagliate in diagonale, adagiate su ognuna una fettina di speck e servite a tavola.