

Crostini In Agrodolce

Categoria : Antipasto -

Pubblicato da [Mary Petrella](#) in 25/7/2011



Crostini In Agrodolce - Ingredienti per 6 persone - Tritate grossolanamente i capperi, l'uvetta bagnata e strizzata, i pinoli...

Crostini In Agrodolce

Ingredienti per 6 persone



1 Filoncino = Pane

80 G = Capperi

60 G = Uvetta Sultanina

30 G = Pinoli Sgusciati

50 G = Prosciutto Crudo

30 G = Burro

3 Cucchiaini = Aceto Di Vino Bianco

1 Cucchiaino = Zucchero

1 = Arancia Piccola

= Farina

= Sale

= Pepe

Tritate grossolanamente i capperi, l'uvetta bagnata e strizzata, i pinoli.

Unite il prosciutto tritato finissimo. Impastate il burro con un cucchiaino di zucchero, mezzo cucchiaino di farina e fatelo sciogliere in un tegamino.

Quando inizia a spumeggiare versatevi il succo d'arancia filtrato al colino e tre cucchiaini d'aceto.

Lasciate cuocere per alcuni minuti. Aggiungete questa salsa al composto di prosciutto, regolate sale e pepe mescolando con molta cura.

Tagliate il filoncino a fettine diagonali, abbrustolitele leggermente e poi spalmatele con abbondante composto. Disponetele sul piatto da portata e servitele tiepide.

Sono buone anche fredde. Questi crostini hanno un sapore insolito, ma vale la pena provarli.