



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Pane Integrale con fiocchi d'Avena Dailybread

Crostini golosi con speck, gorgonzola e pomodorini secchi

Ingredienti

- Ingredienti per 2/3 persone
- 5 fette di pane integrale con fiocchi d'avena
- 1 confezione di gorgonzola (dolce o piccante a piacimento)
- 10 pomodorini secchi sott'olio
- 20 fettine di speck
- olio extravergine di oliva

Preparazione

Togli dal frigo il gorgonzola e le fettine di speck almeno 15 minuti prima di riscaldare il pane.

Taglia le fette di pane integrale ai fiocchi d'avena e disponile su una teglia con carta da forno. Lasciale tostare per qualche minuto nel forno preriscaldato a 220°.

Togli le fette dal forno e spalma su ognuna un cucchiaino di gorgonzola. Dopodiché disponi 2 fettine di speck.

Aggiungi su ciascuna fetta un pomodorino secco e un filo di olio extravergine di oliva.

I crostini con speck e gorgonzola sono una proposta tanto **semplice** quanto **gustosa**! Il sapore pieno del pane ai cereali con fiocchi d'avena si abbina alla perfezione al gusto deciso dello speck e del gorgonzola e all'agrodolce del pomodorino sott'olio. Questi crostini sono ideali sia come **sfizioso aperitivo**, che come **antipasto** da portare in tavola durante una delle tue cene.