



Crostini con Pancetta e Asiago

Ricetta molto **veloce, facile** e **interessante** per preparare dei **stuzzichini** all'ultimo momento, **ottimo** anche da preparare con **pane** vecchio. Puoi sostituire **l'asiago** con **dell'emmentaler** o anche con del **gorgonzola** piccante, quello che trovi al supermercato e risulta leggermente più solido. **Ricetta** che puoi utilizzare anche come **aperitivo** o **antipasto**.



4
Porzioni



5 min.
Preparazione



5 min.
Cottura

Ingredienti

200 GR PANE A FETTE
120 GR ASIAGO
100 GR PANCETTA A FETTE

Procedimento

- 1
DISPONI LE FETTE DI PANE SU UNA TEGLIA DI CARTA FORNO (FOTO 1)
- 2
TAGLIA A FETTE REGOLARI DELLA GRANDEZZA DI CIRCA 3/4 DELLA FETTA DI PANE
- 3
METTI SUL PANE PRIMA LE FETTE DI PANCETTA E POI L'ASIAGO (FOTO 2)
- 4
INFORNA PER 5 MINUTI A 200 °C, SE NECESSARIO LASCIA QUALCHE MINUTO IN PIU' FINO A DURATURA E CHE L'ASIAGO IA SCIOLTO BENE, TOGLI DAL FORNO E SERVI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
239,5	14,9 gr	6,7 gr	16,93 gr