

## crostini vari (prosciutto, funghi, ecc)

pulire il pancarrè e adagiare la fetta su una teglia rivestita con carta da forno (oppure usare fette di pane )

guarnire a piacere: prosciutto cotto e fetta di mozzarella ; mozzarella e acciuga; spinaci saltati e mozzarella; mozzarella con sopra un cucchiaino di funghi porcini trifolati e tritati grossolanamente; mozzarella e un cucchiaino di pomodoro; mozzarella e crema di melanzane

gratinare a 180 °C

oppure tostare il pane e realizzare die crostini freddi; crema di caprino (o misto caprino e ricotta) con pomodori e capperi; caprino e salmone affumicato; caprino, fragole e aceto balsamico ristretto; caprino uova sode e erba cipollina; caprino e ravanelli; caprino e noci, ecc

