



## CROSTINI DI PANE ALL'OLIO CON CREMA DI FORMAGGI MORBIDA E SFILACCI DI VITELLO

**x6** persone **🕒** 30 minuti **👨🍳** Facile

### INGREDIENTI

- 12 crostini di pane  
in cassetta o rustico
- 80 g di sfilacci di vitello
- 150 g di Robiola
- 100 g di ricotta
- 6 rametti di timo fresco
- Olio EVO
- Sale e pepe



### PROCEDIMENTO

#### Per la crema

In una ciotola mescolare con un cucchiaino di legno i 2 formaggi e una parte di sfilacci di vitello. Aggiustare di sale e pepe.

#### Piatto completo

Tagliare il pane a fettine e farlo dorare in forno con qualche goccia di olio d'oliva. Mettere la crema in un sac à poche con punta a stella e decorare. Sistemare i crostini su un vassoio, rifinire la superficie con i restanti sfilacci di vitello e un rametto di timo.



#### IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Ottimo piatto come aperitivo.