

Crostini di pane al Parmigiano Reggiano

I **crostini di pane al Parmigiano Reggiano** sono cubettini di pane tostati nel forno con Parmigiano grattugiato e pepe nero macinato al momento. Sono ottimi per riciclare pane non proprio freschissimo e si accompagnano a zuppe o vellutate di verdura, ma si possono anche sgranocchiare come antipasto oppure ad un aperitivo.

I **crostini di pane al Parmigiano Reggiano** possono essere preparati il giorno prima e conservati in un sacchetto del pane fino al momento di mangiarli. Se perdono fragranza passarli brevemente nel forno a 200°C.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **175Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 200 g di pane casereccio tipo pugliese, Altamura, Toscano
- Pepe nero macinato al momento
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Tagliare il pane a cubetti di circa 1 centimetro.
- Foderare una teglia con carta da forno e mettervi i cubetti di pane in modo che siano piuttosto vicini l'uno all'altro, ma non sovrapposti.
- Unire un'abbondante manciata di pepe e di Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Passare al grill del forno a 250° C fintanto che non risultano uniformemente abbrustoliti, girando i cubetti di tanto in tanto.
- Servire per accompagnare zuppe e minestrone, oppure come stuzzicante antipasto.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.