

Crostini Rustici con Crema di Castagne e Guanciale Croccante



Ingredienti (per circa 25 Crostini)

300 g di castagne lessate (fresche o secche reidratate)

2 cucchiali di olio evo

1 spicchio di aglio

Brodo vegetale q.b.

Sale e pepe q.b.

Pane casereccio (a fette o in mini bruschette)

100 g di guanciale o pancetta tesa calabrese (a listarelle)

Rosmarino fresco q.b.

Preparazione

Crema di Castagne

Rosola l'aglio nell'olio, aggiungi le castagne e un mestolo di brodo vegetale.

Cuoci 10 min e frulla fino a ottenere una crema liscia e spalmabile.

Aggiusta di sale, pepe e un filo di olio a crudo.

Base Croccante

Tosta le fette di pane (in forno o su piastra).

Guanciale croccante

Rosola in padella le listarelle di guanciale fino a renderle croccanti.

Assemblaggio

Spalma la crema di castagne sui crostini caldi.

Aggiungi il guanciale croccante e un pizzico di rosmarino tritato.

Servizio in Sagra

Disponi 2-3 crostini in piattini monoporzione biodegradabili.

Variante vegetariana: sostituire il guanciale con funghi porcini trifolati o cipolla di Tropea caramellata.

Vantaggi per la Sagra

Economici e facili da produrre in quantità.

Possono essere serviti anche tiepidi o freddi.

Offrono subito il "gusto autunnale" della castagna, aprendo perfettamente il percorso gastronomico.