

Crostini con fonduta ai funghi



Per 4 persone

16 g di trombette dei morti secche
20 g di funghi porcini secchi o 280 g di funghi freschi di stagione
160 g di formaggio Raclette
1,5 dl di latte
140 g di champignon
20 g di burro
sale, pepe
50 g di rosso d'uovo
4 fette di pancarrè integrale grande o 8 fette di pancarrè integrale piccolo

Mettere i funghi secchi in ammollo in acqua fredda per 30 minuti, quindi lavare e fare sgocciolare. Pulire i funghi freschi, se necessario sminuzzarli. Grattugiare grossolanamente il formaggio e lasciarlo per 30 minuti nel latte.

Tagliare a fettine gli champignon. Fare stufare brevemente tutti i funghi nel burro, salare e pepare.

Far fondere il formaggio con il latte a calore moderato. Aggiungere il rosso d'uovo, regolare di sale e di pepe. Riscaldare ma senza fare più cuocere.

Tostare il pane, ricoprire con la fonduta di formaggio e distribuirvi sopra i funghi.



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane