

Jean-François Mallet



# Toast, crostoni & panini caldi



BIBLIOTHECA CULINARIA



# Sommario

## TOAST CROCCANTI

- 4 > Croque-madame con pomodoro e basilico
- 6 > Toast con prosciutto, Roquefort e noci
- 8 > Toast con coppa, tre formaggi e rucola
- 10 > Toast con Gorgonzola, carne secca dei Grigioni e olive
- 12 > Croque-monsieur con champignon, pancetta e dragoncello
- 14 > Croque-monsieur con anatra confit e mela verde
- 16 > Toast alla creola con prosciutto, ananas e curry
- 18 > Croque-monsieur con caprino, asparagi e pomodori secchi
- 20 > Mini toast con tonno e uova di quaglia
- 22 > Toast con salmone affumicato e ricotta alla menta
- 24 > Toast con gamberetti, mozzarella, curry e coriandolo



## CROSTONI MORBIDI

- 26 > Crostoni con pomodorini ciliegia, mozzarella e basilico
- 28 > Crostoni con fichi e fourme d'Ambert
- 30 > Crostoni con caprino, zucchina e menta
- 32 > Crostoni con vitello, mozzarella, prosciutto crudo e salvia

- 34 > Crostoni con salsiccia, peperonata e Parmigiano
- 36 > Crostini con salsiccia, albicocche secche e rucola
- 38 > Crostoni con Reblochon, cipolle e pancetta affumicata
- 40 > Crostini con petto d'anatra affumicato, pere e Roquefort
- 42 > Crostoni con due salmone, ricotta, pepe rosa e cumino
- 44 > Crostini con orata all'arancia, pâté di olive e timo fresco

## PANINI CALDI

- 46 > Panini con pollo, pesto, rucola e mozzarella
- 48 > Mini burger di pollo e pancetta
- 50 > Panini con verdure grigliate e mozzarella filante
- 52 > Pita con agnello e crema di avocado
- 54 > Hot dog gratinati alla francese
- 56 > Cheeseburger con Mimolette stagionata, cipolle e coppa
- 58 > Panini con salsiccia e carciofi
- 60 > Hot dog «originale»
- 62 > Bagel con salmone affumicato e mela





Anche un croque-monsieur vegetariano può essere molto gustoso. Se non è la stagione degli asparagi, ricorrete a quelli in scatola oppure a quelli surgelati.

## Croque-monsieur con caprino, asparagi e pomodori secchi

PREPARAZIONE: 35 MIN

COTTUR: 15-20 MIN

PER 4 PERSONE

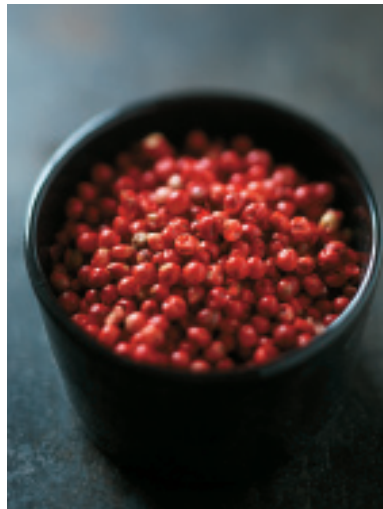
- > 400 g di formaggio grattugiato a scelta
- > 40 cl di panna liquida
- > 2 crottin de Chavignol (o altro formaggio di latte di capra intero)
- > 40 punte di asparagina (o 20 punte di asparagi verdi più grossi)
- > 12 pomodori secchi sott'olio
- > 8 fette di pancarré
- > 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- > sale

Preriscaldate il forno a 180 °C. Mescolate il formaggio grattugiato e la panna liquida. Tritate grossolanamente il formaggio. Disponete le punte di asparagi a cuocere per qualche minuto in una casseruola di acqua bollente salata (devono essere leggermente croccanti). Sgocciolatele, passatele sotto l'acqua fredda, poi asciugatele tamponandole. Tagliate i pomodori secchi a pezzi.

Collocate quattro fette di pancarré in una pirofila grande. Ripartite la metà del formaggio grattugiato mescolato alla panna su ogni fetta di pane, disponete le punte di asparagi, il formaggio a pezzetti e i pomodori secchi. Irrorate con olio extravergine d'oliva e sovrapponetevi una fetta di pancarré, schiacciate e cospargete la superficie del croque-monsieur con il formaggio alla panna rimasto.

Infermate per 15-20 minuti. Quando la superficie dei croque-monsieur è ben dorata e l'interno morbido, toglieteli dal forno e gustateli caldi accompagnati da un'insalata verde.





Questo accostamento di sapori sarà squisito anche se utilizzerete delle fette di pan brioche per realizzare i crostoni.

## Crostoni con due salmoni, ricotta, pepe rosa e cumino

PREPARAZIONE: 25 MIN

COTTURA: 10 MIN

PER 4 PERSONE

- > 4 fette di salmone affumicato
- > 2 filetti di salmone
- > 4 fette grandi di pane di grano duro
- > 200 g di ricotta (o altro formaggio morbido tipo Petit-Suisse)
- > 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- > 1 cucchiaio di cumino in polvere
- > 2 cucchiaini di pepe rosa in grani
- > il succo di 1 limone
- > sale e pepe macinato fresco

Preriscaldate il forno a 180 °C.

Tagliate le fette di salmone affumicato a metà e i filetti di salmone fresco a pezzetti.

Collocate le fette di pane su una placca da forno. Spalmate sulle fette uno strato di ricotta e dividetele a metà. Disponete un pezzo di salmone affumicato e qualche pezzetto di salmone fresco su ogni crostone, salate, pepate, irrorate con olio d'oliva e cospargete di cumino e pepe rosa in grani.

Infermate i crostoni per 8-10 minuti. Quando il pesce è cotto, irroratelo con il succo di limone e servite i crostoni molto caldi abbinandoli ad un bel bicchiere di vino bianco freddo.





# Toast, crostoni & panini caldi

Chi può resistere a un toast fumante con il suo bel colletto di formaggio fuso o un crostone carico di sapori e profumi resi ancora più aromatici dal passaggio sotto il grill?

Tra queste pagine ci sono ben 30 idee per trasformare la pausa pranzo, lo spuntino di mezzanotte o l'aperitivo in un momento davvero goloso.

Facili da preparare questi "panini evoluti" sono pronti in un attimo. Generosi di natura, accolgono una gamma di farciture con grande stile. Salumi, verdure, formaggi, erbe, spezie e frutti: un tripudio di abbinamenti creativi.

Della stessa collana:

