

# Crostoni di pane al formaggio in padella

pane bigio  
formaggio tipo fontina  
uno spruzzo di vino bianco



FACILEeBUONO

Anche come piatto unico



Tagliamo delle fette di pane bigio alte 2 cm.  
Adagiamo su di esse una fetta di formaggio non troppo spessa.

Mettiamole ora in una padella antiaderente e scaldiamole a fiamma media facendo attenzione a non farle bruciare.

Quando il pane sotto sarà dorato, spruzziamolo con il vino bianco.

Lasciamo sfumare brevemente, poi mettiamo subito il coperchio e aspettiamo che il formaggio sia sciolto.

A gradimento spolverare con spezie.

*I crostini di pane al formaggio cotti in padella sono nutrienti, ideali per cena accompagnati con una bella insalata.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Questa ricetta dei crostini di pane al formaggio, è la versione semplice delle tipiche "Croûtes au fromage" della regione Svizzera di lingua francese. In alternativa al formaggio fontina, si possono usare altri tipi di formaggio fondente. Altre varianti più sostanziose sono per esempio: l'aggiunta del prosciutto cotto, uova aromatizzate con della paprika o pepe.