

08 Novembre 2021

Crostoni e crostini: protagonisti delle ricette d'autunno

Da gustare con minestre, zuppe, spezzatini o come piatto veloce. Sono facili da preparare e regalano un tocco sfizioso ai menù



consigli sfiziosi

Crostoni o crostini raccontano il lato buono del pane raffermo, ma anche di aperitivi sfiziosi, zuppe e spezzatini fumanti da gustare con cura. Andiamo con ordine: i crostoni sono parenti delle bruschette e si candidano anche come portata principale di un pasto veloce, o come protagonisti di **antipasti e ricchi aperitivi**. I crostini sono per definizione più piccoli e, sebbene si prestino ad essere farciti per un **finger food** d'eccezione, sono anche un buon modo per recuperare il pane secco, regalando un gustoso tocco rustico a **zuppe, spezzatini e vellutate**.

In entrambi i casi si potrebbe dire che basta avere a disposizione il **pane giusto**, perché gli altri ingredienti possono variare a seconda della fantasia di chi li prepara combinando i sapori più disparati. I crostoni si cucinano di norma con fette di pane "spaziose", come possono essere quelle del pane toscano o del pugliese, e si adattano alla cucina di ogni stagione. Possono essere **freschi in estate**, abbinati ad esempio a pomodorini, olive, mozzarella o caprini; mentre nelle stagioni fredde si possono presentare con sapori più corposi. Ecco allora che spuntano **salsicce e salumi** come speck o prosciutto crudo abbinati a **formaggi** come brie o ricotta di bufala; **passata di pomodoro** con aglio, olive erbe aromatiche e alici; oppure sughi e **spezzatini di carne**, ma anche di **pesce** come ad esempio una dadolata di tonno o pesce spada, verdure mixate con provola e scamorza affumicata, o ancora **funghi e uova**. I crostoni si possono **cuocere al forno**, oppure sulla piastra o in padella a seconda dei risultati che si desiderano ottenere. Ad esempio, in forno il crostone tenderà a diventare più secco e croccante, mentre **in padella** con aggiunta di poco burro tenderà a rimanere più morbido.

Quando a cucinare è il socio, i crostini con la caponata hanno il sapore dell'estate [1]

Se invece l'idea è quella di aggiungere un tocco croccante a piatti semplici e brodosi, oppure ad insalate

speciali allora quello che serve sono i crostini. Che si presentino **tagliati a dadini** oppure in **fette intere** (ad esempio fatti con una baguette), l'importante è tostarli ad arte. In questo caso il pane secco può essere di vario genere: da quello in cassetta alle forme più rustiche, ma deve offrire molta **mollica**. Una volta preparati, i dadini di pane si dispongono in una teglia sopra a un foglio di carta da forno per poi irrorarli con olio extra vergine di oliva, spezie o aromatiche a piacere come ad esempio timo o rosmarino. I crostini dovranno poi restare in forno preriscaldato a 200 °C finché non saranno perfettamente **dorati**. Per un risultato impeccabile è bene ogni tanto girarli. Si può anche procedere alla tostatura facendo **saltare i crostini in padella**, oppure cuocendoli sulla piastra. Si otterranno così alleati sfiziosi per valorizzare piatti caldi o ricette della tradizione.

Rosmarino: il principe della cucina mediterranea [2]

Links

[1] <https://territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-i-crostini-con-la-caponata-hanno-il-sapore-dellestate>

[2] <https://territori.coop.it/benessere/rosmarino-il-principe-della-cucina-mediterranea>