

CROSTINI TALEGGIO E FICHI SECCHI

Ingredienti per 8 pezzi

8 fette di pane rustico
180 gr di Taleggio
2 grosse cipolle
8 fichi secchi
nocciole tritate
una noce di burro
Marsala
prezzemolo
zucchero

Mondare le cipolle e tritarle a fette sottili; farle appassire in padella con una noce di burro. A mezza cottura aggiungere due cucchiaini di zucchero e farle caramellare. Ammorbidire i fichi secchi in una ciotola con una spruzzata di marsala e successivamente aprirli in due.

Fare abbrustolire le fette di pane, spalmarle con la crema di cipolle, disporvi sopra i fichi, una fettina di Taleggio, spolverare con le nocciole tritate e decorare con una foglia di prezzemolo.

