

# Crostino di grano con crema di lardo e cipollotto nocerino



Crostino di grano con crema di lardo e cipollotto nocerino – foto di Mariana Silvana Dedu

Questa entrée è stata proposta da Francesco Vorraro, chef della “Braceria Bifulco” di Ottaviano, giovedì 29 gennaio scorso, durante la presentazione del libro “Le ricette dell’Agro Nocerino-Sarnese”

## **Crostino di grano con crema di lardo e cipollotto nocerino**

di Francesco Vorraro

Ingredienti per 4 persone

4 fette di pane di San Sebastiano al Vesuvio dello spessore di mezzo centimetro

50 g di lardo

4 cipollotti

1 pomodoro secco

rosmarino q.b.

timo q.b.

Tostate il pane sulla griglia. Adagiate il lardo sulla bruschetta calda dopo averlo battuto a coltello con timo e rosmarino, aggiungete i cipollotti grigliati conditi con un filo di olio e terminate con un pomodoro secco.