



Ingredienti

8 fette pane integrale
8 fette lardo di Arnad
q.b. miele
1 rametto rosmarino
40 gr granella di nocciole

Procedimento:

Tostate la granella di nocciole in una padellina antiaderente senza condimento per pochi secondi.

Disponete il pane su una placca foderata con la carta da forno e tostatelo nel forno caldo a 180° un minuto per lato.

Lavate il rosmarino, asciugatelo e staccate gli aghi più piccoli e teneri.

Sistamate il lardo sul pane tostato, profumate con qualche ago di rosmarino e cospargete con la granella di nocciole.

Ultimate i crostini con un filo di miele e serviteli caldi.

