

Crostini con uva e formaggio

Tempo preparazione 15 minuti

Tempo cottura 10 minuti

Porzioni 3 persone

Ingredienti

6 fette di pane

1 grappolo di uva non troppo grande

100 g formaggio stagionato di capra

1 cucchiaio di salsa di soia

1 cucchiaio di aceto bianco o di mele

2 cucchiaini di miele

1 presa di sale

1 macinata di pepe

timo fresco tritato

Preparazione

Mettete sotto al grill il pane per alcuni minuti

Caramellate gli acini di uva in una padella con la salsa di soia, l'aceto, il miele il sale, il timo tritato e il pepe sino a quando saranno appassiti

Tritate grossolanamente il formaggio e sistematelo sulle fette di pane

Aggiungete l'uva

*Ricetta parzialmente adattata dal blog "Healthy Seasonal Recipes"