

Pane all'aglio e formaggio

Ecco una versione un po' rivisitata del Garlic bread americano. Poco "social", perchè c'è davvero tanto aglio, ma è ottimo.

- Prezzemolo ben tritato, 2 cucchiaini abbondanti
- Burro 50 gr
- Aaglio 4 spicchi
- Pane toscano 1 pagnotta
- Formaggio tipo provolone o asiago o scamorza dolce, 170 gr

Mescolare in una tazza il burro ben ammorbidito con l'aglio schiacciato (possibilmente con lo schiaccia-aglio, per estrarne bene il succo), il prezzemolo tritato e 65 gr di formaggio grattugiato.

Tagliare la pagnotta in due metà in senso orizzontale, e spalmarlo con la crema all'aglio preparata, poi coprire ogni fetta con il formaggio grattugiato rimasto.

Scaldare molto bene il forno con la funzione grill, e cuocere il pane per almeno 10 minuti, fino a quando il formaggio non si è fuso completamente e si forma una leggera crosticina.

Porzionare con un coltello seghettato direttamente in tavola, e servire fumante.