



Crostini con roast beef e mostarda

[Del 06/12/2008 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 24 crostini: 2 cucchiaini di senape in grani, 2 cucchiaini di crema al rafano, 2 bistecche di roast beef (440 g), 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 60 g di panna acida, 24 foglie di spinaci novelli, 1 baguette piccola.

Mescolate in una ciotola metà della senape e metà della crema al rafano, spalmate la crema sulle bistecche, copritele e lasciatele in frigorifero fino al momento di utilizzarle. Scaldare il forno a 180°. Spuntate la baguette, tagliatela a fette alte 1 cm, sistematele sulla placca, spennellatele di olio e fatele dorare da entrambi i lati nel forno. Scaldate l'olio in una padella e rosolate la carne fino alla cottura desiderata. Coprite la carne, fatela raffreddare 5 minuti e tagliatela a fettine sottilissime. Mescolate in una ciotola la senape e la crema al rafano rimaste e la panna acida. Mettete una foglia di spinaci su ogni crostino e sistematevi sopra uno o due fettine di carne e un cucchiaino di crema. Servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]