



Crostini con anatra e cetrioli

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

Ingredienti: per 24 crostini: 2 cipollotti verdi, 250 g di anatra al barbecue tagliata a fettine sottilissime, 65 g di cetrioli a rondelle sottili, 60 ml di salsa hoisin, 1 baguette, olio extravergine di oliva.

Scaldate il forno a 180°. Spuntate la baguette, tagliatela a fette alte 1 cm, sistematele sulla placca, spennellatele d'olio e fatele dorare da entrambi i lati nel forno. Nel frattempo lavate e asciugate i cipollotti e tagliate la parte verde a pezzi di 8 cm. Affettate ogni pezzo in 12 strisce lunghe e strette, sistematele in una ciotola di acqua gelata e lasciatele in frigorifero per 20 minuti, finchè si saranno arricciate. Sistemate sui crostini le fettine di anatra, i cetrioli, la salsa e i cipollotti. Servite.

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