

## Crostoni alle ciliegie

**Impegno** Facile  
**Tempo** 50 minuti  
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg ciliegie  
300 g yogurt denso (tipo greco)  
3 panini tipo piccola ciabatta  
zucchero a velo  
maraschino

**Snocciate** le ciliegie.

**Tagliate** a metà per il lungo i panini e posateli sulla griglia; a lato mettete anche le ciliegie, su una retina spargifiamma. Cuocendo, il loro sugo colerà sulla brace, producendo un fumo aromatico che darà a tutto una lieve nota affumicata.

**Togliete** il pane quando sarà abbrustolito e le ciliegie dopo 15-20 minuti.

**Spalmate** lo yogurt sui panini e completate con le ciliegie, spruzzate di maraschino e cosparse di zucchero a velo.



Per questi crostoni l'abbinamento migliore è con una **kriek**, birra che si produce con l'aggiunta di succo di ciliegia. A noi è piaciuta quella dei monaci benedettini di **La Cascinazza**. È buona non troppo fredda, sui 10 °C. **12 euro, la bottiglia da 75 cl.** [prodotticascinazza.it](http://prodotticascinazza.it)