Crostini di Vitello Tonnato con erba cipollina e ravanelli

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- q.b. filoncino di pane bianco di circa 5 cm di diametro
- 4 confezioni di Vitello Tonnato
- 8 ravanelli
- q.b. vasetto di frutti del cappero

Preparazione

1. Ricavare dal filoncino di pane 10 fettine di 1 cm di spessore; allinearle su una teglia rivestita di carta da forno, tostarle leggermente sotto il grill da entrambi i lati e farle raffreddare.

2. Nel frattempo lavare e affettare finemente i ravanelli.

3. Mettetere a bagno in acqua e ghiaccio per 10 minuti per renderli più croccanti e poi sgocciolarli asciugandoli bene con carta da cucina.

4. Guarnire ogni crostino di pane con una fettina di vitello e salsa tonnata, qualche ravanello e qualche frutto del cappero. Servire.

5. Per conservare il pane croccante è preferibile preparate i crostini solo un attimo prima di servirli.