

ANTIPASTI E SNACK

Crostini alla romana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Fette di pane
burro
mozzarella
acciughe sotto sale
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Spalmare le fette di pane con il burro.



- 2 Disporvi sopra i filetti di acciughe dissalate e a pezzetti, ricoprire con le fette di mozzarella non troppo sottili, salare e pepare.



- 3 Imburrare una teglia e posizionare i crostini.

Cuocere fino a che la mozzarella non fonda.

Servire i crostini caldi e filanti.

