

ANTIPASTI E SNACK

Crostini alla salsiccia

di: *Michela*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di pasta di salsiccia
1 uovo intero
100 g di parmigiano grattugiato
prezzemolo
1 baguette.

PREPARAZIONE

1 Aggiungete alla pasta della salsiccia l'uovo, il parmigiano e il prezzemolo tritato finemente, amalgamate bene il tutto.

Tagliate la baguette a fettine non troppo alte.

Spalmate su ogni fettina un pò del composto che avete preparato ed infornate a 180° per 8/10 minuti circa. BUONISSIMI.