

ANTIPASTI E SNACK

Crostini alla salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 salsicce fresche
- 50 g di stracchino o crescenza
- 1 sfilatino di pane da crostini.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare con un cucchiaino di legno la salsiccia e il formaggio fino a che non diventa morbido da stendere.

Tagliare il pane a fettine, spalmare un pò d'impasto su ogni fetta di pane. adagiare i crostini in un vassoio che possa andare in forno.

Mettere in forno già caldo a 180°, finchè il pane non è tostato (circa 10 min, dipende dal forno)