

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con la scamorza

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

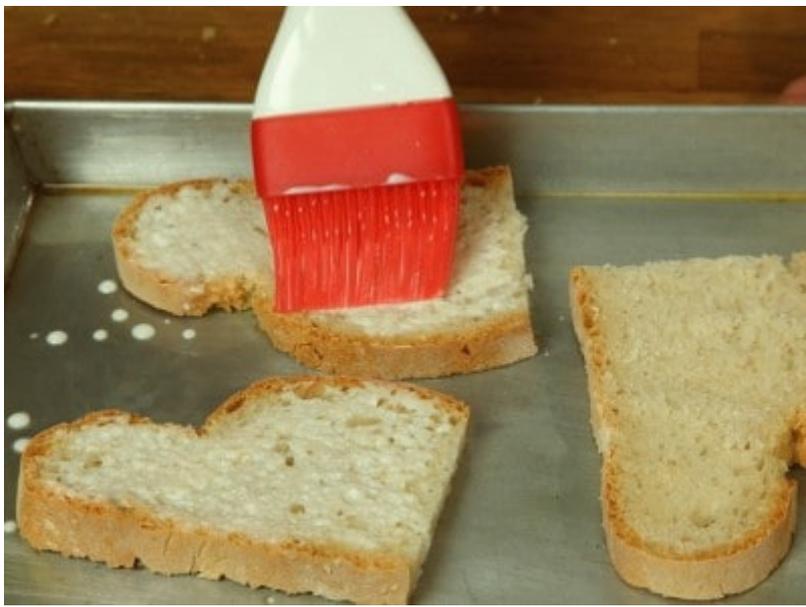


INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 8 fette
LATTE INTERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SCAMORZA 200 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Nella teglia versate un filo d'olio, per ungerne fondo e pareti.
Sistematicamente le fette di pane e inumiditele leggermente con poco latte.



2 Disponete sopra le fette di pane delle fettine sottili di scamorza.



3 Spolverizzate con sale e pepe, irrorate con un filo di olio e passate in forno caldo a 180°C.



- 4 Lasciate cuocere finchè il pane risulti dorato e il formaggio in parte fuso.
Servire caldissimi.