

ANTIPASTI E SNACK

Crostini veloci e saporiti alle acciughe

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

fette di pane (anche pancarrè)

latte

mozzarella

acciughe.

PREPARAZIONE

1 Prendere delle fette di pane, tagliarle a metà, quindi tuffarle velocemente nel latte da tutte e due le parti, senza che la fetta si imbeva eccessivamente.

A questo punto, sistemarle nella teglia con la carta forno e mettere sopra ogni fetta un pezzetto di mozzarella e un pezzettino di acciuga.



2 Ora è sufficiente cuocerli in forno preriscaldato a 225-250°C oppure al crisp finchè la mozzarella non si sia sciolta bene.

Eccoli pronti per essere serviti.

