

ANTIPASTI E SNACK

Crostone salsiccia e stracchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PANE CASERECCIO

SALSICCIA nodo - 1

STRACCHINO 3 cucchiaini da tavola

AGLIO LIOFILIZZATO

PREPARAZIONE

- 1 Ricavate delle fette dello spessore di un centimetro dal pane casereccio di semola di grano duro.



2 Mescolate bene gli ingredienti e preparate i crostini coprendo ogni fetta di pane con una buona dose di farcia.





3 Infornate a 180° fino a gratinatura, ci vogliono dieci - quindici minuti circa.

