

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 crostoni coprendo ogni fetta di pane con una buona dose di farcia.





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

