

ANTIPASTI E SNACK

Crostone salsiccia, melanzane, spinaci e caciocavallo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

SALSICCIA

MELANZANE grigliate -

SPINACI lessati -

CACIOCAVALLO SILANO

PANE RAFFERMO

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Incidete longitudinalmente la pelle delle salsicce e apritele con le mani.

Scaldate bene una padella antiaderente e mettete le salsicce a cuocere dalla parte della carne.



2 Cuocetele un bel po' da quel lato senza girarle, in questo modo le salsicce rimangono "piatte" senza inarcarsi.

A cottura quasi ultimata giratele solo per 30 secondi dal lato della pelle e una volta cotte, eliminate il surplus di grasso che le salsicce hanno rilasciato conservandone un po' nella padella.

A questo punto scaldateci il pane da entrambi i lati, in modo che il grasso della salsiccia lo renda ancora più saporito.



- 3 Una volta tostato il pane, disponetevi sopra gli strati di melanzane grigliate, salsiccia, spinaci e scaglie di caciocavallo.

