

ANTIPASTI E SNACK

Ricetta Crostini Golosi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

BAGUETTE 1

STRACCHINO 200 gr

SALSICCIA 1

PREPARAZIONE

- 1 Prendiamo un recipiente, mettiamo all'interno lo stracchino, la salsiccia ripulita dalla pelle e tagliata a pezzetti con le mani e mescoliamo il tutto con un cucchiaio. Adesso prendiamo la baguette, la mettiamo su di un tagliere e la tagliamo a fette spesse circa 1 cm. Fatto questo iniziamo a spalmare il composto su ognuna di esse, dopo di che prendiamo la carta da forno, la mettiamo sulla griglia del forno e vi posizioniamo le fette. Ora inforniamo il tutto a 180°C in modalità sopra e sotto per circa 10 minuti e successivamente azioniamo il grill per 5 minuti scarsi (in questa fase fate attenzione che non si brucino, quindi teneteli sotto controllo). I nostri crostini sono pronti per essere serviti e si possono mangiare sia

caldi che freddi.