

ANTIPASTI E SNACK

Crostini alla romana

di: *viv*

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



INGREDIENTI

Fette di pane
burro
mozzarella
acciughe sotto sale
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Spalmare le fette di pane con il burro.



- 2 Disporvi sopra i filetti di acciughe dissalate e a pezzetti, ricoprire con le fette di mozzarella non troppo sottili, salare e pepare.



- 3 Imburrare una teglia e posizionare i crostini.

Cuocere fino a che la mozzarella non fonda.

Servire i crostini caldi e filanti.

