

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con alici

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se volete realizzare un antipasto o uno sfizio particolarmente goloso e diverso dal solito, vi proponiamo la ricetta dei **crostini con alici**! Uno spiedino particolare dove il pane croccante si alterna a mozzarella filante e alici dal sapore eccellente. Di certo verrete inondati di complimenti per la realizzazione di questo stuzzichino che risulta perfetto durante una cena con amici, ma anche per buffet o aperitivi più ricchi. Provate questa ricetta dal risultato molto interessante e vedrete che buono! Provateli anche nella versione finger food su spiedini più piccoli, vedrete che successo! Inoltre se cercate altre ricette per un antipasto allegro e

stimolante, vi proponiamo i crostini con [salsiccia e stracchino](#), favolosi anche questi!

INGREDIENTI

MOZZARELLA 300 gr

BURRO 150 gr

PANE CASERECCIO 8 fette

LATTE INTERO 4 cucchiaini da tavola

ACCIUGHE SOTTO SALE 2

SALE

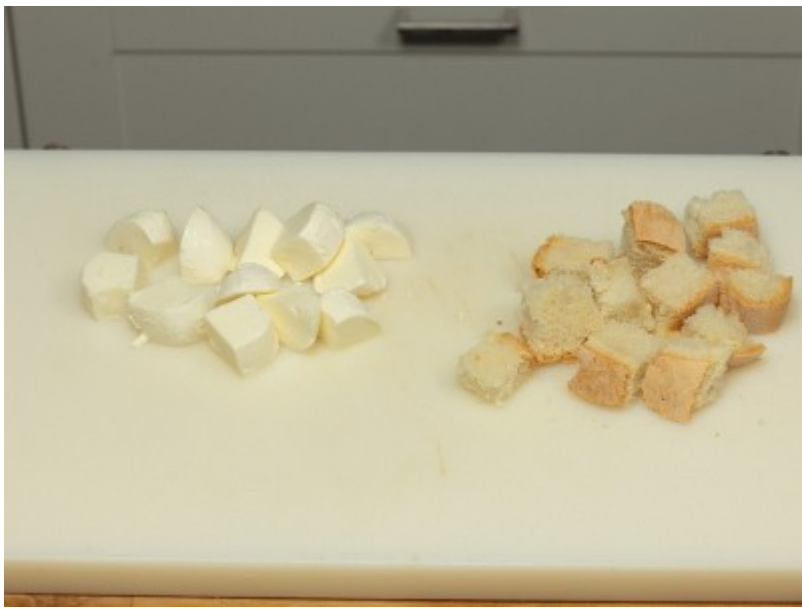
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i crostini con alici bisogna per prima cosa tagliare la mozzarella a fettine e conditelo con sale e pepe.



- 2 Quindi, tagliate il pane delle stesse dimensioni della mozzarella.



3 Prendete uno spiedo ed alternate un pezzo di pane ed uno di mozzarella pressandole fino a riempire lo spiedo.



4 Adagiate gli spiedini in una teglia e infornate a 200°C per 10 minuti, spennellando ogni tanto col burro fuso.



5 Fate soffriggere in un pentolino, il restante burro con le due alici pestate.



6 Allungate la preparazione con poco latte bollente.



7 Servite gli spiedini irrorati con la salsina alle alici, il tutto ancora ben caldo.



CONSIGLIO