

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini con alici

---

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

**Posso utilizzare anche le acciughe?**

Sì andranno bene anche le acciughe.

**Posso preparare in anticipo questa ricetta?**

Te lo sconsiglio in quanto il pane diventa rafferma e non è più molto saporito in realtà.

**Posso utilizzare anche della scamorza secca?**

Certo, ci sta altrettanto bene! I tempi sono più o meno gli stessi.