

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini con il lardo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 filone di pane  
5 olive bianche  
5 olive nere  
acciughe  
aglio  
lardo di colonnata.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a fette sottili il filone di pane e prepararlo per la tostatura.

Tritare insieme finemente le olive, due filetti di acciuga e l'aglio.

Tostare le fettine di pane, spalmare sopra di esse un leggero strato di patè di olive ed poi distendere sopra una sottile fettina di lardo.

**2** Servire su un piattino caldo.