

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con la scamorza

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Abruzzo*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *5 min*    COSTO:  
*basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 8 fette  
LATTE INTERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SCAMORZA 200 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Nella teglia versate un filo d'olio, per ungerne fondo e pareti.  
Sistamate le fette di pane e inumiditele leggermente con poco latte.



**2** Disponete sopra le fette di pane delle fettine sottili di scamorza.



**3** Spolverizzate con sale e pepe, irrorate con un filo di olio e passate in forno caldo a 180°C.



- 4 Lasciate cuocere finchè il pane risulti dorato e il formaggio in parte fuso.  
Servire caldissimi.