

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con salsiccia

di: *Michela*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I crostini con salsiccia sono un'idea davvero furba e gustosa da sfruttare in diverse occasioni, una fra tutte un aperitivo tra amici o come stuzzichino da gustare mentre si guarda la partita con un bel bicchierozzo di birra rigorosamente fredda.

Facilissima da fare tanto che potreste pensare di "sfruttare" anche i più piccoli che si divertiranno sicuramente a spalmare il composto di salsiccia sulle fette di pane, in 10 minuti avrete preparato tutti i crostini e per quanto riguarda il tempo di cottura vi basteranno altri 10 minuti, sono davvero super veloci!

Potete pensare di usare questa ricetta anche per comporre un piatto di crostini da servire come antipasto ad un pranzo o una cena rustica tra amici o in famiglia, che ne dite? Fateci sapere se vi sono piaciuti. Questa idea poi è così sfiziosa che di sicuro vi piacerà, e se siete alla ricerca di qualcosa che vi faccia smaltire pezzi di formaggio in frigorifero, sappiate che questa è la ricetta giusta per voi perché rappresenta una perfetta base di partenza! Per questo motivo date sfogo alla fantasia!

E se cercate altre idee per un aperitivo sfizioso eccone una buonissima: crostini di [fegatini!](#)

INGREDIENTI

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 2

UOVA 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BAGUETTE 1

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa, per realizzare degli ottimi crostini con salsiccia, dovrete acquistare delle salsicce fresche e belle saporite. Se trovate della pasta di salsiccia ancora meglio, eviterete di dover rimuovere il budello. Se, invece, il vostro macellaio ha delle salsicce insuperabili, allora fate lo sforzo e levate il budello.

Riunite le salsicce in una ciotola abbastanza capiente.

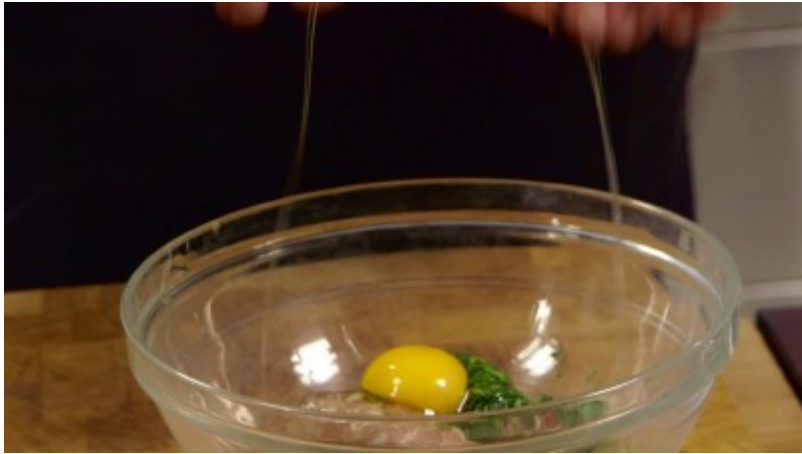


- 2 Prendete un bel ciuffo di prezzemolo fresco, sciacquatelo e scrollatelo dall'acqua in eccesso. Tritate le foglie del prezzemolo molto finemente ed unitelo alla ciotola con la salsiccia.





3 Aggiungete anche un uovo ed il parmigiano reggiano grattugiato ed iniziate a mescolare gli ingredienti fino a che non otteniate un composto piuttosto omogeneo. In questa ricetta non è necessario aggiungere nè il sale nè il pepe perchè la salsiccia, se è bella saporita, conferirà al crostino tutto il suo sapore.





- 4 Affettate la baguette a fette di circa 1 cm di spessore. Se non amate molto la baguette potete ripiegare su qualsiasi tipo di pane, anche la pagnotta da tagliare a fette va benissimo.



- 5 Spalmate su ciascuna fetta di pane uno strato di composto di salsiccia. Lo strato dovrà essere uniforme su tutta la fetta di pane e non dovrà essere troppo sottile, non siate troppo parchi!



- 6 Nel frattempo scaldate il forno ventilato a 180°C e disponete i crostini su di una teglia senza aggiungere alcun tipo di condimento. Se non volete sporcare troppo la teglia potete foderarla con un foglio di carta forno altrimenti la potete lasciare così.



- 7 Infornate i crostini a 180°C per 8-10 minuti o fino a che la salsiccia non sia diventata bella colorata e rosolata.



- 8 Servite i crostini ancora caldi in tavola.

