

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini veloci e saporiti alle acciughe

di: *ele75*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

fette di pane (anche pancarrè)  
latte  
mozzarella  
acciughe.

## PREPARAZIONE

- 1 Prendere delle fette di pane, tagliarle a metà, quindi tuffarle velocemente nel latte da tutte e due le parti, senza che la fetta si imbeva eccessivamente.

A questo punto, sistemarle nella teglia con la carta forno e mettere sopra ogni fetta un pezzetto di mozzarella e un pezzettino di acciuga.



**2** Ora è sufficiente cuocerli in forno preriscaldato a 225-250°C oppure al crisp finchè la mozzarella non si sia sciolta bene.

Eccoli pronti per essere serviti.

