

ANTIPASTI E SNACK

Crostino con scamorza, radicchio e acciuga

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Crostino con scamorza, radicchio e acciuga: un antipasto estremamente gustoso e tradizionale, assolutamente rustico, praticamente perfetto! Semplice da fare, gustoso da mangiare, sarà perfetto per arricchire la vostra tavola, oppure tagliato in più parti è perfetto come finger food ad un aperitivo o un buffet. Preparate il crostino con scamorza, radicchio e acciuga e beveteci su un buon bicchiere di vino, vedrete che buono! E se cercate altre idee per rendere più stuzzicante la vostra

cena, provate a fare anche il [crostone alla norma](#),
eccezionale!

INGREDIENTI

RADICCHIO cespo trevisano - 1

PANE 8 fette

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 16

SCAMORZA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il crostino con scamorz, radicchio e acciuga, prendete il radicchio, tagliatelo e fatelo stufare in padella con un giro d'olio e un pizzico di sale.





- 2 Nel frattempo affettate il pane e disponete le fette in una teglia foderata con carta forno e distribuite un filetto di acciuga con un po' di olio di conserva su ogni crostino.





3 A questo punto togliete il radicchio dal fuoco e distribuitelo sui crostini.



4 Tagliate a fettine sottili la provola affumicata ed adagiatela sopra al radicchio.

Infornate il tutto a 210°C per circa 10-15 minuti o fino a che la provola non sarà sciolta e non comincerà a gratinare in superficie.





5 Servite i crostini ben caldi.

CONSIGLIO