

ANTIPASTI E SNACK

# Crostone salsiccia e stracchino

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO:

*basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

PANE CASERECCIO

SALSICCIA nodo - 1

STRACCHINO 3 cucchiari da tavola

AGLIO LIOFILIZZATO

## PREPARAZIONE

- 1 Ricavate delle fette dello spessore di un centimetro dal pane casereccio di semola di grano duro.



2 Mescolate bene gli ingredienti e preparate i crostoni coprendo ogni fetta di pane con una buona dose di farcia.





**3** Infornate a 180° fino a gratinatura, ci vogliono dieci - quindici minuti circa.

