



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostini alla chietina



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

5 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella antiaderente**

Ingredienti

- pane
- uova
- burro
- filetti di alicie
- capperi
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Crostini alla chietina

Passo 1.

Tagliate il pane a fette alte circa 1 cm.

Passo 2.

Sbattete le uova, immergetevi i crostini e fateli poi friggere in olio caldo.

Passo 3.

Quando i crostini si saranno raffreddati, cospargeteli con il burro.

Passo 4.

Completate con un acciuga ed un capperi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)