



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

Crostini alla scamorza



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

5 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- pane
- latte
- scamorza
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Crostini alla scamorza

Passo 1.

Bagnare leggermente il pane nel latte, adagiatele in una teglia in cui avrete messo dell'olio.

Passo 2.

Posatevi sopra delle fettine di scamorza, sale, pepe e un po' d'olio.

Passo 3.

Cucete nel forno a 180° finchè il formaggio non si fonde.

Note

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