



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

Crostini con Alici



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 300 gr di mozzarella
- 150 gr di burro
- 4 fette di pane
- latte
- 2 alici salate
- sale
- pepe

Preparazione Crostini con Alici

Passo 1.

Fate degli spiedini alternando una fetta di pane con una fetta di mozzarella.

Passo 2.

La fette di mozzarella vanno prima condite con sale e pepe.

Passo 3.

Depositatele in una teglia e infornate, per circa 20 minuti, a 200° C.

Passo 4.

Spennellate con burro fuso.

Passo 5.

Pestate le alici e fatele soffriggere nel burro.

Passo 6.

Aggiungete il latte già caldo.

Passo 7.

Disponete gli spiedini in un piatto e versate su di essi la salsina.

Note

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