



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

Crostini con mozzarella e acciughe



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **piatto fondo, teglia**

Ingredienti

- 300 g di mozzarella
- 8 fette di pane
- 8 acciughe sott'olio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Crostini con mozzarella e acciughe

Passo 1.

Tagliate la mozzarella a fettine e mettetela a marinare in un piatto fondo per 15/20 minuti con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Passo 2.

Preparate i crostini ponendo su ogni fetta di pane un'acciuga e la mozzarella sgocciolata dalla marinata.

Passo 3.

Disponete il pane su una teglia e ponete in forno già caldo a 180 C per 10 minuti.

Passo 4.

Servite i crostini subito.

Note

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