



Vizio & Sfizio

CROSTINI CON POMODORI SECCHI (finger food)

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 fette di pane tipo francese

4 pomodori secchi sott'olio (Campisi)

50 gr. mozzarella di bufala

4 filetti di acciuga sott'olio (Cetarii)

peperoncino in polvere, sale

PROCEDIMENTO

Tostate leggermente le fette di pane, distribuitevi sopra i pomodori secchi sgocciolati, la mozzarella tagliata a bastoncino, i filetti di acciuga scolati ed un pizzico di peperoncino. Condite ciascun crostino con un filo di olio di conservazione dei pomodori, poco sale e passateli sotto il grill del forno per circa 1 minuto, finchè la mozzarella inizia a filare.

Buon Appetito !!!