



Vizio & Sfizio

## ***CROSTINI CON PATE' DI OLIVE (antipasto)***

### INGREDIENTI (per 4 persone)

fettine di pane da bruschetta (tipo baguette)

**2 cucchiaini di patè di olive nere (Rossi)**

**1-2 cucchiaini di miele di girasole (Apicoltura Lara Pancaldi o Luca Finocchio)**

scorza e succo di limone

### PROCEDIMENTO

Tostate leggermente le fettine di pane al forno. Nel frattempo mescolate il patè di olive nere con qualche goccia di succo di limone ed un poco di scorza. Regolate il sapore secondo il vostro gusto. Cospargete il composto sulle fette di pane e servite come aperitivo.

Buon Appetito !!!