

STUZZICHINI AL PEPE VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane casereccio,
- 300 g di mozzarella tritata,
- burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 scalogni,
- prezzemolo,
- 7 grani di pepe verde,
- sale.

Pulite gli scalogni, sciacquateli con cura sotto l'acqua corrente, asciugateli su fogli di carta assorbente e tritateli insieme al prezzemolo (precedentemente lavato).

Versate il tutto in una ciotola ed aggiungete la mozzarella tritata finemente.

Servendovi di un mortaio, pestate i grani di pepe insieme al sale e all'olio d'oliva extra-vergine e mescolate.

Nel frattempo, fate tostare le fette di pane casereccio (tagliate sottilmente), disponetele in una teglia imburrata e conditele con il composto ottenuto.

Irroratele con un filino d'olio al pepe verde ed infornatele per circa 5 minuti a 170 gradi.

Servitele subito calde.