

BRUSCHETTE ALLA CALABRESE

Ingredienti per 1 persone:

- 8 fette di pane casereccio
- 200 g di ricotta doppia crema
- 8 fette di salame piccante calabrese
- olio d'oliva

Stendete su ogni fetta di pane casereccio la ricotta, la fettina di salame piccante e aggiungete un gocciolo d'olio d'oliva. Passate in forno caldo per circa 7 minuti a 200 gradi e servite subito.