

CROSTINI ALLA ROMANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè
- 4 fette di sottilette
- 1 uovo
- sale
- 4 fette di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- olio d'oliva

Impanare nell'uovo il pancarrè, metterlo in 1 padella con un po' d'olio e rigirarlo quasi subito.

Porre quindi su ogni fetta di pane la sottiletta e il prosciutto cotto.

Sciogliere in 1 pentolino la pasta d'acciughe con un po' di burro.

Prendere il sughetto che si è formato e versarlo sulle fette di pane tolte dal fuoco e servire caldissime.