
CROSTINI CASALINGHI ALLA RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 4 fette di formaggio fondente
- 4 filetti d'acciughe
- 1 mazzetto di rucola
- latte
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Lavate la rucola, spezzettatela a mano e conditela con olio, aceto, sale e pepe.

Ungete d'olio la placca del forno, disponetevi le fette di pane, inumiditele con un po' di latte e un filo d'olio. Fatele dorare a 180 gradi per dieci minuti.

Ritirate la placca, sistemate al centro di ogni fetta un filetto d'acciuga e coprite con una fetta di formaggio.

Ponete di nuovo in forno e togliete appena la superficie diventa dorata.

Disponete i crostini su un piatto da portata e cospargeteli con la rucola.

Servite.