

CROSTINI CON LA SALSICCIA

Ingredienti per 6 persone:

- pane casereccio
- 3 salsicce fresche
- 150 g di formaggio stracchino
- semi di finocchio
- sale

Spellate le salsicce, sbriciolatele in una ciotola e impastatele con lo stracchino prima ammorbidito e un cucchiaino scarso di semi di finocchio.

Regolate il sale se occorre.

Lavorate il composto amalgamandolo molto bene.

Spalmatelo generosamente sulle fette di pane.

Ponetele in forno preriscaldato a 180 gradi per un quarto d'ora.

Ritirate, trasferite le fette su un piatto da portata e servitele subito molto calde.