

CROSTINI DI ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di burro
- 8 fette di pancarrè
- 2 mozzarelle
- 4 acciughe
- 2 pomodori
- origano
- sale
- pepe

Spinare le acciughe, dividetele a metà e tagliate i filetti in due parti.

Tagliate a metà le fette di pane e spalmatele di burro; su ogni mezza fetta di pane mettete una fettina di mozzarella, qualche pezzo di pomodoro, un pezzo di acciuga e condite con sale, pepe e origano.

Mettete i crostini nel forno e lasciateli cuocere fino a che la mozzarella non si sarà sciolta.