

CROSTINI FILANTI AI WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè
- 4 fette di formaggio
- 15 g di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di senape
- 4 wurstel

Riscaldare il forno a 200 gradi.

Privare le fette di pancarrè della crosta, quindi spalmarle con il burro e la senape.

Adagiare su ogni fetta di pancarrè una di formaggio, poi tagliare le fette in 4, ricavando da ognuna 4 crostini quadrati.

Tagliare i wurstel a metà nel senso della lunghezza e poi nell'altro senso; sistemarne 1 pezzetto su ogni crostino poi metterli sulla placca del forno e cuocerli per 5 minuti circa, finché il formaggio sarà fuso.

Servire subito.