

CROSTINI ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane nero
- 8 salsicce
- burro normale
- burro all'aglio
- semi di cumino

Friggete il pane nel burro normale.

In un padellino cuocete le salsicce con due o tre cucchiaini di acqua; bucherellatele con i rebbi della forchetta.

Spalmate i crostini con il burro all'aglio, adagiatevi sopra una salsiccia spellata e tagliata a metà in senso verticale, cospargete con semi di cumino e servite.