

CROSTE DI GAMBERI E FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane a cassetta
- 1 vasetto di polpa di gamberi
- 4 fette di formaggio fontina (fette larghe sottili)
- 20 g di burro
- 1 cipollina novella
- poco latte

Mettere ad ammorbidire in un bicchiere di latte la fontina, precedentemente tagliata a misura delle fette di pane. Spalmare le fette di pane con il burro e metterle sulla placca del forno imburrate. Mettere su ognuna un po' di cipollina tritata finissima, un po' di polpa di gambero e la fontina scolata dal latte. Passare in forno caldissimo per 10' circa. Servire ben calde.