



Le nostre ricette



Crostini mozzarella e acciughe

tempo di preparazione: ⌚ 30'

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Per 4 persone:

- 1 mozzarella di mucca [fiordilatte] del peso di circa 250 g;
- 100 g di acciughe salate;
- 60 g di burro;
- 1 bastone di pane francese



preparazione:

Raschiate leggermente le acciughe, lavatele, asciugatele e dividetele in filetti, mondanole perfettamente dalle spine.

Ricavate dalla mozzarella dodici fette e regolari e tagliate dal pane altrettante fettine dello spessore di circa un cm.

Tostate leggermente le fettine di pane, allineatele su una placca di metallo, copritele con le fette di mozzarella e mettetele nel forno precedentemente scaldato a 200°, per circa 10 minuti, fino a quando la mozzarella sarà completamente fusa.

Nel frattempo mettete il burro in un padellino e fatelo fondere a fuoco dolcissimo. Quando comincia a sfrigolare, unitevi le acciughe e fatele stemperare, sempre a fuoco dolce, schiacciandole con la forchetta.

Distribuite i crostini nei piatti, versate su ognuno una mezza cucchiata di burro alle acciughe e serviteli caldissimi.