

"BALENA"

Crostini con Mozzarella e Acciughe



Ingredienti per 4 persone

- Mozzarella fiordilatte asciutta (o provola): gr. 300
- 4 belle fette di pane raffermo
- 8 filetti di acciughe sott'olio Balena

Preparazione.

Togliete la crosta al pane e mettete le fette in forno con il grill o su una gratella in modo da farle tostare leggermente, senza che prendano colore. Coprite ogni fetta con fettine di fiordilatte o di provola e passatele in forno con il grill per pochi minuti. Appena il formaggio inizia a sciogliersi adagiate su ciascuna fetta 2 filetti di acciuga. Rimettete in forno per un paio di minuti e servite subito.