



CROSTINI DI PANE

Difficult: Facile



Ecco la ricetta che vi propongo oggi, veloce da realizzare e che farÃ contenti tutti in famiglia dai piÃ piccoli ai piÃ grandi...da leccarsi i baffi;P

- alici a piacere
- mortadella a piacere
- mozzarella in base alla quantitÃ di pane, io di solito calcolo due pezzi ogni fetta di pane
- pane 2 o 3 fette a testa
- prosciutto crudo a piacere
- prosciutto cotto a piacere

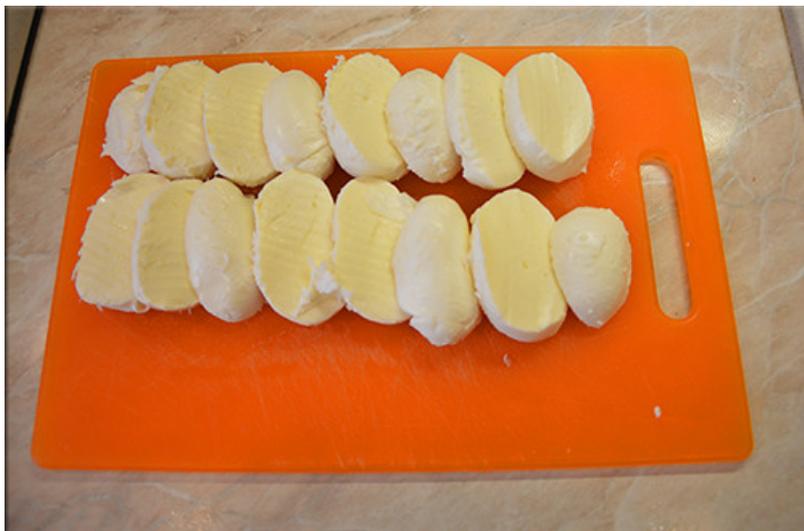
non c'Ã niente di piÃ semplice e veloce; come prima cosa accendiamo il forno alla massima temperatura e tagliamo il pane a fette spesse circa 1cm



disponiamole su una teglia o direttamente sulla leccarda del forno avendo messo prima un foglio di carta da forno



tagliare la mozzarella a fette spesse circa mezzo centimetro e adagiarle sulle fette di pane cercando di coprirne tutta la superficie



Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura mettere la teglia con i crostini, fino a quando la mozzarella si sia sciolta.

Togliere la teglia dal forno e adagiarvi sopra il condimento in questo caso prosciutto cudo, mortadella e alici



Buon appetito!