

Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Acciughe

Tagliare a fettine la provatura, salare e pepare; tagliare a fettine anche il pane e infilarle ben unite in 1 spiedo alternativamente pane e provatura terminando col pane. Porre gli spiedini sul fuoco e spennellarli ogni tanto con burro. Sciogliere il restante burro con le acciughe e versare sugli spiedini gi? pronti nel piatto di portata.

Ingredienti

300 G Provatura (formaggio Di Bufala A Pasta Filata Simile Alla Mozzarella)
100 G Burro
2 Acciughe
Sale
Pepe
Pane Casereccio

Note

Preparazione: 15 minuti.