

Crostini Con La Salsiccia

Spellate le salsicce, sbriciolatele in una ciotola e impastatele con lo stracchino prima ammorbidito e un cucchiaino scarso di semi di finocchio. Regolate il sale se occorre. Lavorate il composto amalgamandolo molto bene. Spalmatelo generosamente sulle fette di pane. Ponetele in forno preriscaldato a 180 gradi per un quarto d'ora. Ritirate, trasferite le fette su un piatto da portata e servitele subito molto calde. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti 'Frizzante' DOC, Chianti Montalbano DOCG, Cilento Rosso DOC

Ingredienti

Pane Casereccio
3 Salsicce Fresche
150 G Formaggio Stracchino
Semi Di Finocchio
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.