

Crostini casalinghi al pomodoro con burrata e acciughe di Cantabrico.

Come anticipato ecco la ricetta rapida e sfiziosa che nasce pochi minuti dopo aver sfornato il mio pane al pomodoro.

Basta il tempo di affettare i filoncini con la loro mollica arancione, per rimetterli in forno e farli abbrustolire qualche minuto. Croccanti fuori e teneri dentro, sono perfetti per essere serviti con un po' di burrata, cremosa e saporite acciughine di Cantabrico. L'aperitivo è pronto per essere condiviso con i nostri ospiti.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 2 Filoncini di pane al pomodoro (io li ho fatti in casa, vedi la ricetta: [Pane al pomodoro](#) □)
- 1 burrata grande
- 1 vasetto di acciughe di Cantabrico

PROCEDIMENTO:



Affettare i filoncini di pane al pomodoro, per uno spessore di circa 2 cm. Disporre le fettine ottenute sulla placca del forno, rivestita di apposita carta e infornare a 150 gradi per circa 15-20 minuti, in base alla croccantezza che desiderate.

Sfornare e guarnire con una fettina di burrata, un'acciughina di Cantabrico e poche gocce di olio delle acciughe. Servire a piacere con aperitivo alcolico o analcolico.

