

Antipasto di crostini alla provatura e acciughe

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

300 g provatura (formaggio di bufala a pasta filata simile alla mozzarella)
100 g burro
2 acciughe
sale
pepe
pane casereccio

Preparazione

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 già pronti nel piatto di portata.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>