



Microonde: Scamorza abruzzese al microonde - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - microonde - formaggio

Ingredienti:

2 scamorze affumicate

4 acciughe sott'olio

pepe

Procedimento:

dividete in 2 le scamorze e fate di ogni metà tante fettine che sistemerete in 4 scodelline di pirex.

Sopra a ognuna sistemate un'acciuga e abbondante pepe nero macinato al momento.

Ponete le 4 scodelline a cerchio nel forno (a microonde) e fate cuocere a potenza massima per 3 minuti.

Lasciate riposare per un minuto a servite.

eCucinando.it