



Crostini con salsiccia e stracchino - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

Antipasti di montagna -

Per 5 persone circa

Pane da crostini, oppure pancarrè o, a scelta, pane toscano
2 o 3 salsicce
1 confezione di stracchino

Prendere le salsicce, spellarle e metterle in una ciotola, insieme allo stracchino.
Mescolare il tutto molto bene, a questo punto, se le vostre salsicce sono saporite, non importa salare, altrimenti aggiungete un pizzico di sale ed un mulinello di pepe.
Tagliare il pane a fette di circa 2 cm, spalmare il composto, mettere un foglio di carta forno sulla teglia, adagiare i crostini e cuocerli in forno caldo a 180°/190°, finché sulla superficie, non si formerà una crosticina dorata.

