{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

fette di pane casereccio, 2
acciughe sott'olio, 50 gr.
cucchiai di burro, 1
cucchiaino di capperi, 1
1/2 bicchiere di vino bianco siciliano
1/3 tazza di brodo

Preparazione:

Tagliate grossolanamente i capperi con le acciughe.
Lavorate il burro a temperatura ambiente.
Incorporate il trito di capperi e acciughe.
Allungate col vino
Biscottate le fette di pane.
Stendete su ogni fetta di pane il composto.
Prendete ed untate una teglia.
Adagiate i crostini nella teglia e bagnateli con del brodo.
Scaldate il forno a 180° C. e passate i crostoni per 3/5 minuti.
Levate e servite caldi.