

**CANTINE CONTE ZANDOTTI**



TELEFONO +39.06.20609000  
FAX. +39.06.20609178  
<http://www.cantinecontezandotti.it>  
e-mail [info@cantinecontezandotti.it](mailto:info@cantinecontezandotti.it)

## Crostini alici e prosciutto crudo

*Ingredienti:* (per 4)

40 g. di burro  
400 g. di pane casereccio  
100 g. di prosciutto crudo  
250 g. di mozzarella  
4 acciughe sott'olio  
Pepe nero

Preparare sulla teglia da forno 8 fette di pane casereccio, su ognuna mettere una fetta di mozzarella, porre in forno caldo e, appena il formaggio comincia a filare, tirare fuori. Distribuire su 4 fette di pane il prosciutto crudo e rimetterle in forno per 10 minuti. Nel frattempo, prendere 2 tegamini e far sciogliere in ognuno 1 tocchetto di burro. Nel primo tegamino aggiungere le acciughe e farle fondere insieme al burro. Nell'altro tegamino aggiungere al burro abbondante pepe. Versare il burro con le acciughe sui crostini bianchi e il burro al pepe sui crostini al prosciutto. Servire caldissimi.