STUZZICHINI CALDI ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette grandi di pane scuro,
- 100 g di salsiccia,
- 50 g di burro,
- 1 spicchio di aglio,
- semi di cumino.

Lasciate ammorbidire il burro e nel frattempo tritate finemente lo spicchio d'aglio; incorporate il ricavato al burro e lavorate il composto fino a quando risulta cremoso.
Spalmatelo sulle fette di pane e dividete ognuna di queste in tre parti.
Disponete su ogni tartina un pezzetto di salsiccia scaldata sulla griglia e cospargete con un po' di cumino.