

CROSTONE ALLA NAPOLETANA

Ingredienti:

- 1 grande fetta di pane biscottato,
- burro,
- 2 filetti d'acciuga,
- 3 fettine di mozzarella,
- pezzetti di pomodoro rosso e sodo.

Imburrate leggermente il pane, posatevi sopra i filettini di acciuga e la mozzarella, distribuite qua e là il pomodoro. Posate su un piatto e passate in forno, a piena potenza, per 30-40 secondi o finchè la mozzarella comincia a fondersi. Lasciate raffreddare per 1-- minuti. Potete infine cospargere con origano o basilico tritato.