CROSTINI ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di mozzarella,
- 12 fette di pane,
- 6 pomodori maturi,
- 6 acciughe salate,
- 1 cucchiaino di origano,
- 5 cucchiai di olio d'oliva,
- sale e pepe.

I crostini qui proposti hanno il sapore delle pizzette, ma la loro preparazione richiede molto meno impegno.
Serviteli come stuzzichini con un aperitivo di vino bianco.
Ungete leggermente con 3 cucchiai di olio le fette di pane; tagliate la mozzarella ricavandone 12 fette; lavate e sfilettate le acciughe; sbollentate i pomodori, scolateli, sbucciateli, privateli dei semi e tagliate la polpa a pezzetti.
Mettete su ogni fetta di pane una fetta di mozzarella e sopra questa disponete mezza acciuga e alcuni pezzetti di pomodoro.
Ungete con 1/2 cucchiaio di olio una teglia da forno; collocatevi i crostini, cospargeteli con l'origano, salate, pepate e condite con il restante olio.
Passate in forno a 200° C per 7-8 minuti, togliendo i crostini quando la mozzarella risulterà fusa.
Servite la preparazione caldissima.