

117. CROSTINI FIORITI

Questi crostini sono di facile fattura, belli a vedersi e discretamente buoni.

Tagliate della midolla di pane finissimo alla grossezza di un centimetro, dandole la forma di mandorle o di quadretti. Spalmateli di burro fresco e distendeteci sopra due o tre foglie di prezzemolo, contornandole con filetti di acciuga, in forma di biscioline.