ANTIPASTO DI CROSTINI ALLA PROVATURA E ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di provatura (formaggio di bufala a pasta filata simile alla mozzarella)
- 100 g di burro
- 2 acciughe
- sale
- pepe
- pane casareccio

Tagliare a fettine la provatura, salare e pepare; tagliare a fettine anche il pane e infilarle ben unite in 1 spiedo alternativamente pane e provatura terminando col pane.
Porre gli spiedini sul fuoco e spennellarli ogni tanto con burro.
Sciogliere il restante burro con le acciughe e versare sugli spiedini già pronti nel piatto di portata.