CROSTINI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 100 g di formaggio fontina
- 4 fette di pancetta affumicata
- pepe
- nero

Disponete il pane sulla placca del forno unta d'olio.

Su ogni fetta adagiate una di fontina tagliata su misura, spolverizzate con poco pepe, coprite con le fettine di pancetta.

Mettete in forno caldo per circa dieci minuti.

Quando la pancetta diventa trasparente e leggermente dorata, ritirate i crostini e serviteli subito ben caldi.