

CROSTINI BARNY

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette DI pancarrè
- 300 g di pancetta affumicata a dadini
- 300 g di mozzarella tritata
- burro
- 1 cucchiaio DI pinoli

Eliminate la crosta dalle fette di pancarrè e dividetele a metà.

A parte, in una padella antiaderente, fate tostare per circa 5 minuti la pancetta affumicata, dopodichè, nella stessa padella, insieme al grasso di cottura, fate dorare le fette di pane.

Successivamente, disponete i crostini in una teglia unta di burro e cospargeteli con la pancetta, i pinoli e la mozzarella tritata.

Infornate il tutto per circa 5-7 minuti e servite immediatamente.

Ottimi da mangiare in un solo boccone e ideali per una cena in piedi o con l'aperitivo.