Crostini alla chietina

30 Novembre 2006

CROSTINI ALLA CHIETINA

Ingredienti:

15 fette di pane casareccio raffermo 3 uova 70 gr. di burro 15 filetti di alici 15 capperi olio d’oliva sale

Tagliare le fette di pane casareccio in modo da ottenere dei crostini di forma triangolare.Bagnarli nelle uova sbattute e leggermente salate, farli friggere in olio d’oliva ben caldo e metterli a raffreddare su carta paglia.Quando i crostini saranno freddi, spalmarli con un leggero strato di burro e porre al centro di ognuno un filetto di alice arrotolato attorno ad un cappero.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli