



# Crostini piccanti



## Ingredienti (per 4 persone)

- 4 fette di pane tipo toscano
- 250 g di mozzarella di bufala
- 200 g pomodorini pachino
- 4 Filetti di alici in salsa piccante Rizzoli**
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Capperi sottaceto

## Preparazione

Tagliate a piacere il pane e tostatelo.  
Tagliate la mozzarella a dadini ed i pomodorini a pezzetti.  
Mescolate la mozzarella ed i pomodorini con la salsa piccante delle alici in una terrina.  
Mettete il composto sui crostini ed aggiungete i filetti di alici in salsa piccante, guarnendo con i capperi. Cospargete di prezzemolo tritato.

## Tempo di esecuzione



### VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	
Proteine	
Carboidrati	
Grassi	

