



## Antipasto di crostini alla provatura e acciughe

[Del 22/08/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

**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 casereccio**

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.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]