



## Bruschetta con provatura e alici

[Del 10/01/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 4 fette di pane, 300 g di provatura, 4 filetti d'acciughe, 80 g di burro, 3 cucchiai di latte, sale, pepe nero**

Tagliate la provatura a fettine e conditela con sale e pepe. Bruscate il pane e, nel frattempo, in un padellino soffriggete il burro con i filetti d'acciughe pestate e allungate con il latte. Mettete la provatura sulle bruschette e passate per circa 2 minuti al grill. Versate sulle bruschette la salsetta a base di acciughe e servite.

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