



Bruschette alla calabrese

[Del 11/03/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 1 persona: 8 fette di pane casereccio, 200 g di ricotta doppia crema, 8 fette di salame piccante calabrese, olio d'oliva

Stendete su ogni fetta di pane casereccio la ricotta, la fettina di salame piccante e aggiungete un gocciolo d'olio d'oliva. Passate in forno caldo per circa 7 minuti a 200 gradi e servite subito.

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