



[www.ilricettariodibianca.com](http://www.ilricettariodibianca.com)

## **Mini Bruschette con Stracchino e Salsiccia**

### **Ingredienti**

1 confezione di pane da bruschette (noi usiamo il pane da bruschette morato, quello con le fette ovali)

1 confezione di stracchino

2 salsicce

1 aglio

1 aglio olio extravergine d'oliva

Preparate queste Mini Bruschette per servire un antipasto sfizioso che può anche essere usato come secondo piatto semplice e veloce!

Tostate il pane sulla piastra, quando risulterà bello dorato, grattatevi sopra uno spicchio d'aglio tagliato metà (dosate l'aglio a piacere), e pennellate con olio e tagliate il pane a metà o in tre.

Schiacciate le salsicce, che avrete privato della pelle, ed unitevi lo stracchino.

Mescolate bene il tutto e adagiate un mucchietto di questo composto su ogni bruschetta.

Mettete in forno a 180° il tempo necessario affinché la salsiccia si cuocia.

**Ricetta di AINE**