

# Crostone con Pecorino Toscano DOP e salsa alle acciughe



## Ingredienti

- 1 kg di Pecorino Toscano DOP fresco
- 60 g di burro
- 10 filetti di acciughe
- Pane toscano

## Procedimento

Tagliate a fette spesse circa mezzo cm il pane e da queste ricavate dei crostini lunghi circa 5 cm.

Adagiate una fetta di Pecorino Toscano DOP fresco sopra a ogni crostone e posizionate tutti su una placca coperta con carta forno.

Infornate i crostini per circa 5-10 minuti nel forno preriscaldato a 200 °C.

Nel frattempo, fate sciogliere all'interno di un pentolino i filetti di acciughe nel burro caldo: otterrete così la salsa alle acciughe.

Quando il Pecorino Toscano inizierà a sciogliersi, versate la salsa alle acciughe sui crostini.

Servite il piatto ben caldo.

