



Tartine di mozzarella, alici e capperi



Ingredienti per 4 persone

300 g	Mozzarella
100 g	Alici sott'olio
40 g	Olio Extravergine di Oliva
n° 8	Fette biscottate
q.b.	Capperi (facoltativo)
q.b.	Origano (facoltativo)

Preparazione

1. Sistemare le fette biscottate sul piano di lavoro.
2. Sistemare su ognuna una fetta di mozzarella, mettere al centro un filetto di alici arrotolato, un capperi, bagnare con l'Olio Extravergine di Oliva e cospargere con origano (se gradito).
3. Sistemare su un piatto di portata e servire.

Nota: In alternativa alle fette biscottate si può tostare del pancarrè in forno e poi guarnire.