



ASSOCIAZIONE
CONTRO
L'ESCLUSIONE

CROSTINI CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO

INGREDIENTI



1 CONFEZIONE DI CROSTINI 3 MOZZARELLE 1 ETTO DI PROSCIUTTO

SAI CHE C'È DI BELLO?

È UNA RICETTA CHE PUOI FARE ANCHE SENZA GLUTINE!

BASTA COMPRARE I PRODOTTI CHE HANNO QUESTO
SIMBOLO O LA SCRITTA: SENZA GLUTINE.



STRUMENTI



COLTELLO



PIATTO



FORBICE



TAGLIERE



FORNO

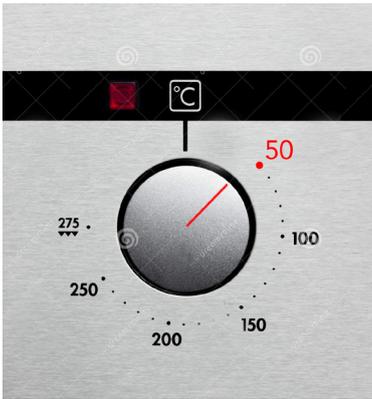


TEGLIA



CARTA DA FORNO

COME FARE I CROSTINI



**ACCENDI IL FORNO
A 50 GRADI**



**APRI LA CONFEZIONE
DI CROSTINI**



**PRENDI I CROSTINI E
METTILI SUL PIATTO**



**PRENDI LA CARTA DA FORNO E TAGLIA UN PEZZO LUNGO COME IL
TUO BRACCIO, DALLA MANO AL GOMITO**



**METTI I CROSTINI
SOPRA ALLA TEGLIA**



**APRI LA CONFEZIONE
DI MOZZARELLA
TAGLIANDO CON
LA FORBICE**



**ATTENZIONE: NEL
SACCHETTO DELLA
MOZZARELLA C'È
DELL'ACQUA. VERSALA
NEL LAVANDINO**



**METTI LA MOZZARELLA
SUL TAGLIERE
E TAGLIA LA A CUBETTI**



**METTI I CUBETTI
SOPRA A OGNI
CROSTINO**



**METTI UNA FETTA DI
PROSCIUTTO SOPRA
OGNI CROSTINO**



METTI I CROSTINI IN FORNO PER 10 MINUTI

ATTENZIONE! ADESSO TI SERVONO I GUANTI DA FORNO



**DOPO 10 MINUTI
SPEGNI IL FORNO**



**TIRA FUORI LA TEGLIA
E APPOGGIALA SOPRA
IL FORNELLO**



**I CROSTINI SONO
PRONTI!**

BUON APPETITO!