# Crostino Prugne della California, acciughe e ricotta

**Porzioni:** Per 2 crostini

**Ingredienti:**

2 fette di pane al lievito madre
80 gr di ricotta
Scorza di limone
1 cucchiaio di Parmigiano reggiano
Noce moscata
Prugne della California
Filetti di alici
4 pomodorini tagliati
Timo

**Preparazione:**

1. Spennellate il pane con l'olio delle alici e mettetelo a tostare in padella per qualche minuto.
2. Nel Frattempo mescolate la ricotta con il parmigiano Reggiano, un minimo di noce moscata e la scorza di limone.
3. Avvolgete le Prugne della California con il filetto di alici e taglia i pomodorini a metà.
4. Spalmate la ricotta, aggiungete le Prugne della California e i pomodorini tagliati.
5. Completate con del timo e servite.