

ANTIPASTI E SNACK

Crostini pomodoro e acciughe

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I crostini pomodoro e acciughe sono perfetti se volete preparare un pranzo o una cena a base di pesce e non sapete cosa proporre come antipasto. Si tratta di semplici crostini di pane tostato e agliato sui quali potrete adagiare un condimento a base di pomodoro, capperi e olive e un'alicetta appena cotta.

Insomma un antipastino semplice ma gustoso, perfetto per solleticare le papille gustative in attesa dei piatti principali.

INGREDIENTI

ALICI O ACCIUGHE fresche - 12
CROSTINI DI PANE pezzi, grandi almeno quanto un'acciuga - 12
OLIVE NERE 30 gr
POMODORI cuore di bue - 1
CAPPERI 10 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) circa - 3 cucchiaini da tavola
SALE
ORIGANO SECCO scarso - 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare i crostini pomodoro e acciughe dovrete come prima cosa reperire le acciughine, ne basteranno 12 per 4 persone, l'importante è che siano ben pulite e senza lisca centrale, possibilmente aperte a libro in modo tale che la polpa di ciascuna acciuga rimanga integra.
- 2** Mettete in forno a 200°C i crostini di pane per circa 5 minuti, giusto il tempo di tostarli. La grandezza delle fette di pane sarà a vostro gusto, l'importante è che su ciascuna sia possibile adagiare un'acciuga.
- 3** Lavate e tagliate il pomodoro cuore di bue a cubetti. Scaldate in padella un bel giro d'olio extravergine d'oliva e unite uno spicchio d'aglio sbucciato. Dovrete accendere il fuoco e lasciar prendere calore, quindi unite anche il pomodoro che dovrà cuocere per circa 2 minuti a fiamma molto vivace.
- 4** Aggiungete al pomodoro anche i capperi, le olive e l'origano, mescolate bene e aggiungete, infine, le acciughe cuocendole a padella coperta per 30 secondi per ciascun lato.
- 5** Non vi resta che riprendere i crostini di pane e condirli dapprima con il sugo a base di pomodoro, olive e capperi, quindi dovrete adagiare un'alicetta su ciascun crostino.

Ungete con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e qualche fiocchetto di sale. Portate in tavola i crostini possibilmente ancora tiepidi.