

ANTIPASTI E SNACK

Crostini alla genovese

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FRUTTI DI MARE vongole e cozze - 400 gr

FILONCINI DI PANE 300 gr

PREZZEMOLO

BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate i filoncini di pane a metà nel senso della lunghezza, divideteli in tronchetti lunghi quanto la larghezza, quindi privateli parzialmente della mollica (che bisognerà tenere da parte) e tostateli per 3 minuti nel forno già caldo a 200°C.

Lavate e raschiate i frutti di mare e lasciateli spurgare per almeno 30 minuti in acqua fredda, apriteli con un coltellino ed estraete i molluschi (se usate i frutti di mare surgelati potete evitare la fase di lavaggio), quindi raccoglieteli in una terrina ed insaporiteli con un pizzico di peperoncino.

In un tegamino antiaderente dorate la mollica sbriciolata con il burro, disponete i molluschi sui crostini e sistemati sulla placca da forno, cospargete i crostini con la mollica ed il prezzemolo e fate cuocere in forno caldo a 190° per circa 12 minuti.

Serviteli caldi.

