

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con crema di peperoni

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **crostini con crema di peperoni** sono uno sfizio buonissimo come antipasto o aperitivo: accompagnati da un bicchiere di buon vino corposo, la loro forza è sicuramente il gioco di consistenze tra il pane croccante e la crema dei peperoni. Farli è davvero semplice, mangiarli ancora di più! Questa ricetta vi permetterà di riscuotere un gran successo con i vostri invitati che di certo non ne lasceranno nemmeno uno. Se cercate poi altre idee per cene e buffet, provate allora quello alla [norma](#), spettacolare anche questo!

INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 4 fette
PEPERONI 2
POMODORI (o passata di pomodoro) - 300 gr
OLIVE NERE 25 gr
CIPOLLE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiai da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiai da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate, svuotate e tagliate i peperoni a tocchetti.

In una padella capiente fate scaldare l'olio extravergine d'oliva e fatevi appassire la cipolla affettata finemente.

Quando la cipolla risulta appassita, unite la passata di pomodoro e lasciate insaporire.



2 Unite, quindi i peperoni preparati in precedenza, date una sfumata d'aceto e regolate di sale.



3 Dopo circa 10 minuti di cottura, unite le olive snocciolate e tagliate a pezzetti.



4 Mescolate e portate il tutto a cottura.

Fate arrostire su di una griglia le fette di pane casereccio.



5 Trasferite il sugo di peperoni nel boccale di un mixer e frullate il tutto sino ad ottenere una salsa piuttosto omogenea.



6 Distribuite la salsa sui crostini di pane e servite sia caldi che freddi.