

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con fagioli e pancetta

LUOGO: Europa / Italia

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

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI cotti - 250 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da
tavola

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le fette di pane casereccio e metterele in forno a 180°C per circa 10 minuti o fino a tostatura completa.



2 Nel frattempo tagliate la pancetta a dadini e mettetela a rosolare in padella antiaderente senza aggiungere alcun condimento.



3 Quando la pancetta sarà ben rosolata, trasferirla in una ciotola lasciando in padella tutto il grasso che avrà rilasciato.



- 4 Affettate la cipolla e trasferitela in padella con il grasso di pancetta e fatela soffriggere insieme ad un rametto di rosmarino.





- 5 Quando la cipolla sarà ben soffritta aggiungete i fagioli cannellini e la passata di pomodoro e fate insaporire il tutto per una decina di minuti.



- 6 A questo punto aggiungete la pancetta messa da parte, pepate e lasciate insaporire per qualche altro minuto.



7 Distribuite i fagioli sul pane tostato e portate in tavola.

