

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con mousse di peperoni e nocciole

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 300 gr
PEPERONI VERDI 150 gr
NOCCIOLE TOSTATE 40 gr
ACETO ROSSO 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PANGRATTATO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
qualche cucchiaino -
BAGUETTE 1
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Lavate, asciugate ed arrostate sulla bistecchiera i peperoni.



2



3 Spellateli e puliteli da tutti i semi facendoli a falde.

In un mixer mettete i peperoni, le nocciole, l'aceto, l'aglio, il pangrattato, sale e pepe.



4 Frullare unendo poco per volta l'olio fino ad avere una crema spalmabile.



5 Tagliare a fette il pane e fatele tostare.

Mettete la crema in delle ciotoline e servite con i crostini.



6



7



8