

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con peperoni e olive

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PEPERONI (2 gialli e 2 rossi) - 4

OLIVE NERE

CIPOLLE 1

BASILICO fresco - 2 foglie

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

SALE

PANE in fette per servire -

I crostini con peperoni e olive costituiscono un antipasto caldo molto goloso. Belli e vivaci, grazie ai colori brillanti dei peperoni, i crostini con peperoni e olive sono perfetti anche per arricchire un buffet rustico!

PREPARAZIONE

- 1 Affettate una cipolla e fatela appassire in una casseruola con un giro d'olio extravergine d'oliva.



- 2 Nel frattempo pulite i peperoni, sciacquateli e tagliateli a pezzetti, quindi uniteli alla casseruola con la cipolla.



- 3 Aromatizzate i peperoni con delle foglie di basilico, salate adeguatamente e lasciate cuocere a casseruola coperta.

Nel frattempo, tagliate delle fette da una baguette e fatele abbrustolire su di una griglia di ghisa rovente.



- 4 Aggiungete dell'acqua ai peperoni se durante la cottura dovessero asciugarsi troppo.



- 5 Trascorsi circa 40 minuti di cottura, spegnete il fuoco sotto i peperoni, aggiungetevi le olive nere denocciolate e mescolate; regolate di sale se necessario.



6 Servite i peperoni con le olive distribuendoli sopra le fette di pane abbrustolite.



7 Questo è un piatto che può essere servito immediatamente ma risulta ancora più buono freddo o tiepido gustato il giorno successivo.