

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **crostini con peperoni** sono un ottimo modo per aprire una cena o per arricchire un buffet... Questi, dal sapore estivo, ricchi di peperoni, sono perfetti per una cena rustica tra amici. Questa è decisamente una ricetta molto semplice ma sempre gradita agli ospiti. Se volete giocare d'astuzia potete abbinare anche una squisita [torta salata al cotto e formaggio](#) che può essere preparata in anticipo.

INGREDIENTI

PANE CASERECCIO grandi - 4 fette

PEPERONI 2

POMODORI (o passata di pomodoro) - 300 gr

OLIVE NERE 25 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiari da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 2 cucchiari 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 Distribuite la peperonata sui crostini di pane e servite sia caldi che freddi.

