

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di capperi

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

50 g di capperi sott'aceto
50 g di zucchero in polvere
30 g di passolini
20 g di pinoli
20 g di prosciutto
20 g di candito.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare o tagliare i capperi, la passolina, i pinoli, il prosciutto e il candito. Far cuocere in una casseruola un cucchiaino di farina e due di zucchero, aggiungendo, poi, mezzo bicchiere d'acqua mista a pochissimo aceto.
Quando il composto è ancora caldo, distendetelo sopra fettine di pane fritto in olio d'oliva.