

ANTIPASTI E SNACK

Crostini piccanti ai totani

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

100 g di totani tagliati a dadini
2 spicchi d'aglio
2 peperoncini
200 g di passata di pomodoro
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
12 fette di pane tostato
aglio
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 In una pentola fare sfriggere nell'olio l'aglio e il peperoncino.



2 Aggiungere i totani.



3 Cuocere per 3 minuti poi aggiungere la passata di pomodoro, regolare di sale e cuocere per 10 minuti, a cottura ultimata aggiungere il prezzemolo tritato.



4 Tostare le fette di pane, agiarle e trasferire sopra il sughetto di totani.

