

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.

