

ANTIPASTI E SNACK

## Crostino alla marinara

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

Fette di pane toscano raffermo  
prezzemolo  
aglio  
olio  
pepe  
cozze già cotte  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Tostare una fetta di toscano. Preparare la salsa verde tritando prezzemolo e aglio, amalgamare con olio, condire con pepe e sale.



2 Cospargere la salsetta verde sulla fetta di pane.



3 Guarnire con cozze sgusciate.

