

ANTIPASTI E SNACK

Crostino con il baccalà confit

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 4 fette

BACCALÀ (confit con olio) - 100 gr

PREZZEMOLO tritato -

Il crostino con baccalà confit è un antipasto semplice e molto veloce, saporito e sfizioso.

Perfetto per un buffet e come antipasto, è anche un aperitivo delizioso da accompagnarsi a un bicchiere di vino freddo.

Provate anche i [crostini con crema di melanzane e pomodorini confit!](#)

PREPARAZIONE

1 Grigliate il pane su una griglia rovente da entrambi i lati, disponetevi sopra il baccalà confit tagliato a fettine.

Servite i crostini conditi con l'olio di cottura del baccalà e una spolverata di prezzemolo tritato.