

ANTIPASTI E SNACK

Crostone arabo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pane arabo
tonno in scatola
1 uovo
1 mozzarella
1 pomodoro
insalata gentilina
qualche cipolotto di Tropea
capperi
burro.

PREPARAZIONE

1 Lessare l'uovo.

Aprire in due il pane arabo, tostarlo.



2 Frullare tonno e burro e farne una crema, spalmarlo su di una metà.



3 Aggiungere cipollotti Tropea affettati sottili.



4 Disporre delle fette di mozzarella.



5 Poi di pomodoro.



6 Le uova sode affettate sottili.



7 I capperi e poi ancora mozzarella.



8 Avvolgere di carta stagnola.



9 Mettere in forno caldo per 5 minuti.



10 Decorare con l'insalata gentilina.



11 Servire.

