

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni cafoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 fette di pane cafone
200 g di fagioli lessati
pomodorini maturi
cipolla
basilico
sale
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate due fette di pane cafone, abbrustolitele nel forno a microonde sulla griglia con la sola funzione grill.



- 2 Intanto in una terrina preparate un'insalatina con i fagioli borlotti, i pomodorini tagliati a spicchietti, la cipolla tagliata sottile, sale e olio.



3 Distribuite quindi l'insalatina sulle fette di pane abbrustolito e decorate con abbondante basilico.

