

ANTIPASTI E SNACK

Fettunta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

PANE TOSCANO 8 fette

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Disponete su una griglia rovente le fette di pane, abbrustolitele da un lato, quindi giratele in maniera da abbrustolire entrambi i lati, cercando comunque di mantenere la parte centrale del pane morbida.

Strofinare ciascuna fetta di pane con l'aglio.

Salate, pepate e irrorate d'olio extravergine d'oliva appena spremuto, ma va bene anche

un'ottimo olio d'oliva toscano.

Servite immediatamente il pane ancora caldo.