

ANTIPASTI E SNACK

## Come fare i crostini di pane

di: *Elena Terrile*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:  
molto basso



### INGREDIENTI

PANE 300 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10  
ml  
ORIGANO ESSICCATO  
SALE FINO

Come fare i crostini di pane in casa, in modo semplice, veloce e sfizioso. Tutti amano dei buoni crostini di pane da usare nelle minestre, nelle vellutate, o anche mangiati da soli per un aperitivo in compagnia. Fare in casa i crostini di pane è davvero semplice e veloce, non servono troppi ingredienti e il risultato è davvero soddisfacente!

### PREPARAZIONE

- 1 Taglia le fette di pane a cubetti di circa 1.5 cm per lato. Puoi usare il pane già secco oppure delle fette di pane ancora fresco.



- 2 Disponi i cubetti di pane tagliato su una leccarda coperta con carta forno e ungili con olio.



- 3 Insaporisci il pane a piacere con origano e sale, poi inforna in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 10/15 minuti, fintanto che i crostini non risulteranno ben dorati.

Sforna i crostini e lasciali raffreddare prima di usarli per le tue preparazioni.



CONSIGLIO

CONSERVAZIONE