

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini con crema di melanzane e pomodorini confit

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 120 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I [pomodorini confit](#) sono una vera delizia!

Leggermente caramellati in forno, aggiungono un particolare tocco agrodolce alle più svariate ricette.

I crostini con crema di melanzane e pomodorini confit sono un [antipasto vegetariano](#) tanto semplice quanto sfizioso! La nota amarognola delle melanzane si sposa con quella zuccherina dei pomodorini in un connubio perfetto. Ideali anche per un buffet, o per una [cena veloce](#) in famiglia, i crostini con crema di melanzane e pomodorini confit sono un modo originale per portare in tavola i sapori mediterranei!

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare in casa, con le tue mani, questi deliziosi crostini con crema di melanzane e pomodorini confit.

Ecco per te altre ricette di crostini e crostoni che possono piacerti:

[Crostini con verdure grigliate](#)

[Crostini con paté di funghi e mandorle](#)

[Bruschetta al pomodoro](#)

[Avocado toast al salmone](#)

[Crostini di baccalà alla vicentina con crema di fagioli](#)

## INGREDIENTI

PANE PER CROSTONI

### PER I POMODORINI CONFIT

POMODORINI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ZUCCHERO DI CANNA

TIMO

ORIGANO

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### PER LA CREMA DI MELANZANE

MELANZANA 180 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

FOGLIE DI BASILICO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i crostini con crema di melanzane e pomodorini confit, per prima cosa prepara i pomodorini confit: lavalì e tagliali a metà, poi adagiali su una teglia rivestita di carta forno. Condisci con olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, pepe e origano.



- 2 Trita finemente lo spicchio d'aglio e sfoglia il timo, aggiungi il trito sui pomodorini e spolvera con abbondante zucchero di canna. Cuoci in forno statico, preriscaldato a 150°C per 2 ore.



- 3 Nel frattempo prepara la crema di melanzane: lava la melanzana e tagliala a cubetti, poi mettila in una padella con dell'olio extravergine e uno spicchio d'aglio. Profuma col prezzemolo tritato e cuoci per circa 15 minuti.



- 4 Quando le melanzane saranno cotte, elimina lo spicchio d'aglio e trasferiscile nel frullatore. Aggiungi qualche foglia di basilico e frulla fino a ottenere una crema liscia; se necessario aggiungi qualche cucchiaino d'olio extravergine di oliva.



**5** Taglia a fette il pane, spalma la crema di melanzane su ogni fetta e guarnisci con i pomodorini confit.

I tuoi crostini con crema di melanzane e pomodorini confit sono pronti!

