

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 preparazioni più varie. 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, i crostini con crema di melanzane e pomodorini confit sono un modo originale per portare in tavola i sapori mediterranei! Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

Provate anche queste ricette di [crostini](#):

[Crostino con il baccalà confit](#)

[Crostini con mousse al prosciutto cotto](#)

[Crostini al ragù con porcini](#)

[Crostini di Taleggio](#)

## 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 crema di melanzane e pomodorini confit, per prima cosa preparate i pomodorini confit: lavateli e tagliateli a metà, poi adagiateli su una teglia rivestita di carta forno.

Condite con olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale, pepe e origano.



- 2 Tritate finemente lo spicchio d'aglio e sfogliate il timo, aggiungete il trito sui pomodorini e spolverate con abbondante zucchero di canna.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 150° per 2 ore.



**3** Nel frattempo preparate la crema di melanzane: lavate la melanzana e tagliatela a cubetti, poi mettetela in una padella con dell'olio extravergine e uno spicchio d'aglio.

Profumate col prezzemolo tritato e cuocete per circa 15 minuti.





4 Quando saranno cotte, eliminate lo spicchio d'aglio e trasferite le melanzane nel frullatore.

Aggiungete qualche foglia di basilico e frullate fino ad ottenere una crema liscia; se necessario aggiungete qualche cucchiaino d'olio.



- 5 Tagliate a fette il pane, spalmate la crema di melanzane e guarnite con i pomodorini confit.

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

