

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini con verdure grigliate

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO:

**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



I crostini con verdure grigliate sono un antipasto semplice, leggero e gustoso che può accontentare tutti, anche i buongustai più esigenti più esigenti. La ricetta dei crostini con verdure grigliate prevede fette di pane tostate e condite con verdure grigliate, come zucchine, peperoni e melanzane, e aromatizzate con olio extravergine d'oliva, aglio, sale e spezie. Questo piatto sfizioso può essere cucinato per diverse occasioni, come ad esempio

**Buffet:** i crostini con verdure grigliate possono essere un'ottima scelta per un buffet ricco e variegato, soprattutto se tra gli ospiti ci sono dei vegani o vegetariani.

**Antipasti:** questo piatto può essere servito come antipasto, magari accompagnato da un po' di formaggio o salumi.

**Aperitivi:** i crostini con verdure grigliate possono essere un'ottimo accompagnamento per un aperitivo, magari insieme ad un bicchiere di vino o ad uno [sprit](#).

**Segui la nostra ricetta con passo passo** per cucinare con semplicità, con le tue mani, questi deliziosi crostini con verdure grigliate.

Se ami cucinare sfizi per [aperitivi e buffet](#), non puoi perderti queste ricette:

[Cantucci salati](#)

[Patè di funghi e mandorle](#)

[bruschetta gourmet](#)

[Bruschetta al pomodoro](#)

[Olive all'ascolana](#)

## INGREDIENTI

MELANZANE 1

PEPERONI 2

ZUCCHINE 2

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

MENTA 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 1

BAGUETTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Lava le zucchine, rimuovi le due estremità ed affettale per il lungo. Scalda molto bene una griglia o una piastra e quando è pressoché rovente, fai grigliare le zucchine su entrambi i lati. Impiegherai circa 3 minuti per lato.



2 Lava i peperoni e tagliali in falde, quindi rimuovi i semi e i filamenti bianchi interni che rendono il peperone indigesto.





- 3 Taglia le falde dei peperoni in pezzi e grigliale, sempre sulla griglia rovente, per circa 4 minuti per lato.

Lava anche le melanzane, rimuovi il picciolo ed affettale. Successivamente falle grigliare anch'esse per circa 3 minuti per lato sulla griglia rovente.



4 Mentre le verdure stanno cuocendo sulla griglia, prepara il condimento: in una ciotola versate l'Olio Extravergine d'Oliva e insaporiscilo con qualche fogliolina di menta fresca, l'aglio tritato, dell'origano essiccato e del sale.





- 5 A questo punto taglia le verdure a pezzetti regolari e trasferiscile in una pirofila dove le potrai condire con l'olio aromatizzato appena preparato.



- 6 Utilizzando la stessa griglia usata per le verdure, fai grigliare per un paio di minuti un pezzo di baguette, o il pane che preferisci, in modo da renderlo croccante esternamente. Distribuisci le verdure grigliate sui crostini di pane, aggiungi un giro d'Olio Extravergine d'Oliva e servi in tavola.



## CROSTINI CON VERDURE: PROVA ANCHE QUESTE VARIANTI!

**Crostini con verdure grigliate e formaggio:** si possono aggiungere fette di formaggio, come ad esempio la mozzarella o il formaggio di capra, per rendere i crostini ancora più gustosi e cremosi

**Bruschetta integrale con verdure grigliate:** si può utilizzare il pane integrale per preparare delle bruschette, condite con verdure grigliate e aromatizzate con olio, sale e spezie

**Crostini con verdure grigliate e prosciutto:** si possono aggiungere fette di prosciutto crudo o cotto per rendere i crostini ancora più saporiti e sfiziosi

**Crostini con verdure grigliate e pesto:** si può aggiungere del pesto di basilico per dare un tocco di freschezza e di sapore ai crostini

**Crostini con verdure grigliate e olive:** si possono aggiungere olive taggiasche o olive nere per arricchire i crostini di un sapore intenso e deciso

**Crostini con verdure grigliate e funghi:** si possono aggiungere funghi grigliati per rendere i crostini ancora più gustosi e saporiti

**Crostini con verdure grigliate e stracchino:** si può utilizzare lo stracchino per rendere i crostini ancora più cremosi e delicati

**Crostini con verdure grigliate e pomodori secchi:** si possono aggiungere pomodori secchi per dare un tocco di sapore intenso e aromatico ai crostini

**Crostini con verdure grigliate e cipolle:** si possono aggiungere cipolle grigliate per arricchire i crostini di un sapore dolce e delicato