

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni con peperoni e scamorza

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I crostini con peperoni e scamorza sono un piatto unico da tenere in considerazione quando non si ha molta voglia né tempo da dedicare al cibo. Si tratta di un piatto sostanzioso e goloso che potrete preparare, con qualche accortezza, anche all'ultimo momento.

Sarà, infatti, sufficiente preparare i peperoni in anticipo (potete prepararli anche in quantità) e utilizzarli ogni volta che ne avrete voglia. Una bruschettona ai peperoni con olive nere e una scamorza filante...ma che volete di più dalla vita?

INGREDIENTI

PANE PER CROSTONI 2
PEPERONI uno giallo, uno rosso e metà verde - 2,5
SCAMORZA 250 gr
PASSATA DI POMODORO 150 gr
OLIVE NERE 30
BASILICO 1 ciuffo
CIPOLLE piccola - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare questi crostoni con peperoni e scamorza dovrete giusto perdere un po' di tempo nella cottura dei peperoni, ma ne varrà la pena! In più vi consigliamo di prepararne un po' di più e congelarli per averne sempre a disposizione quando ne avrete voglia.

Lavate i peperoni e tagliateli in falde, rimuovete da ciascuna i semi e i filamenti bianchi che rendono il peperone meno digeribile.

Tagliate, successivamente, i peperoni a striscioline e metteteli da parte.

2 Sbucciate e affettate finemente una piccola cipolla, fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella sufficientemente capiente per poter contenere, successivamente, anche i peperoni.

Unite alla padella la cipolla e uno spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e fate soffriggere.

3 Aggiungete, quindi, i peperoni e fate prendere calore agli ingredienti. Condite con delle foglie di basilico spezzettate a mano e una presa di sale.

Dopo due o tre minuti aggiungete anche la passata di pomodoro, quindi lasciate cuocere per una ventina di minuti o fino a che i peperoni non siano ben cotti, quasi a formare una sorta di sugo.

4 Ora prendete le fette di pane e irroratele con dell'olio extravergine d'oliva, trasferitele in una teglia foderata con carta forno e infornatele per circa 5 minuti a 180°C in modo tale che possano tostarsi. Questo passaggio è fondamentale per ottenere un crostone croccante e non completamente ammolato dal condimento che metterete sopra.

5 Sfornate i crostoni e distribuite sopra il condimento ai peperoni. Distribuite anche le olive nere intere, possibilmente denocciolate e la scamorza tagliata a fetta.

Rimettete in forno i crostoni e lasciate cuocere fino a che la scamorza non sarà completamente fusa, ci vorrà circa una decina di minuti.

6 Servite i crostoni ancora caldi con la scamorza filante.