ANTIPASTI E SNACK

Crostoni di pane integrale con pomodorini e gamberi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Prova i crostoni di pane integrale con pomodorini e gamberi, un antipasto leggero e saporito, una ricetta ideale per ogni pasto.

INGREDIENTI PER CUCINARE I CROSTONI DI PANE INTEGRALE FARCITI

PANE INTEGRALE 4 belle fette - 300 gr

GAMBERI 350 gr

POMODORINI 150 gr

BASILICO

LIMONE 1

PEPERONCINO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

COME FARE I CROSTONI DI PANE INTEGRALE FARCITI

1 Pulisci i gamberetti, togli la testa, il carapace e il midollino nero.

2 Sciacqua per bene e riponi i gamberi in una ciotola, condisci con un pizzico di sale, il succo di mezzo limone, qualche foglia di basilico, un pizzico di peperoncino e un filo d'olio extravergine di oliva.

Lascia riposare per 10 minuti e nel frattempo occupati delle altre preparazioni.

3 Lava e taglia i pomodorini a fette o a spicchi e condiscili con un pizzico di sale e qualche fogliolina di basilico. Unisci i gamberi ai pomodori e condiscili con olio extravergine d'oliva.

Mescola per bene per far amalgamare bene tutti i sapori.

4 Tosta le fette di pane integrale su una griglia o una bistecchiera. Condisci i crostoni con l'insalatina di pomodorini e gamberi che hai preparato prima e servi subito.

Scopri la ricetta dei crostoni di pane integrale con pomodorini e gamberi, un piatto semplice e saporito

I **crostoni** di pane integrale con pomodorini e gamberi marinati, piacevolmente profumati al basilico, sono perfetti per un bel **pranzo estivo**: leggeri e sfiziosi, sono anche **senza cottura**, con tutto il gusto del mare!

Naturalmente, dato che i gamberi non sono cotti, assicuratevi sempre che siano freschi e di ottima qualità. Una volta puliti, infatti, i gamberi vengono solamente marinati con il sale e il succo di limone, che agiscono sui crostacei creando una sorta di precottura sulle loro carni.

L'utilizzo del pane integrale rende questi crostoni abbrustoliti rustici e dal gusto pieno, sono perfetti anche per un aperitivo fra amici. I crostoni con pane integrale sono ancora più buoni se

fatti col **pane tostato**, che donerà un irresistibile strato croccante in superficie.

Se ti sono piaciuti i crostoni di pane integrale farciti, prova anche queste ricette

Bruschette cacio e pepe
Bruschette con pomodori secchi
Bruschette al pomodoro
Avocado toast al salmone
Bruschette con i broccoletti