

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni di pane integrale con pomodorini e gamberi

di: *Stephanie Cabibbo*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



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.

Idee per un buffet estivo a base di **Crostoni e**

Crostini:

[Crostoni erbe e pecorino](#)

[Crostoni con peperoni e scamorza](#)

[Crostoni con salsiccia](#)

INGREDIENTI

PANE INTEGRALE 4 belle fette - 300 gr

GAMBERI 350 gr

POMODORINI 150 gr

BASILICO

LIMONE 1

PEPERONCINO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa, occupatevi della pulizia dei gamberi e privateli di testa, carapace e midollino nero.





2 Sciacquateli per bene e riponete i gamberi in una ciotola, condite con un pizzico di sale, il succo di mezzo limone, qualche foglia di basilico, un pizzico di peperoncino e un filo d'olio.

Lasciate riposare per 10 minuti e nel frattempo occupatevi delle altre preparazioni.





3 Lavate e tagliate i pomodorini a fette o a spicchi e conditeli con un pizzico di sale e qualche fogliolina di basilico.

Unite i gamberi ai pomodori.

Completate con olio extravergine d'oliva.

Mischiate per bene per far amalgamare bene tutti i sapori.





4 Tostate le fette di pane integrale su una griglia o una bistecchiera.

Condite i crostoni con l'insalatina di pomodorini e gamberi che avete preparato e servite subito.

Buon appetito!



