

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con mousse di peperoni e nocciole

di: *mariabianca*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PEPERONI ROSSI 300 gr  
PEPERONI VERDI 150 gr  
NOCCIOLE TOSTATE 40 gr  
ACETO ROSSO 2 cucchiai da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PANGRATTATO 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
qualche cucchiaino -  
BAGUETTE 1  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE

1 Lavate, asciugate ed arrostite sulla bistecchiera i peperoni.



2



3 Spellateli e puliteli da tutti i semi facendoli a falde.

In un mixer mettete i peperoni, le nocciole, l'aceto, l'aglio, il pangrattato, sale e pepe.



4 Frullare unendo poco per volta l'olio fino ad avere una crema spalmabile.



5 Tagliare a fette il pane e fatele tostare.

Mettete la crema in delle ciotoline e servite con i crostini.





6



7



8