

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con mozzarella e salsina di olive

di: *chiaretta60*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

MOZZARELLA 200 gr

OLIVE VERDI 50 gr

OLIVE NERE 50 gr

ALICI SOTT'OLIO filetti - 3

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Tostate leggermente in forno le fette di pane e nel frattempo tagliate la mozzarella a fette non troppo sottili.



2 Tritate grossolanamente le olive, le acciughe, i capperi e il basilico.



- 3 Coprite le fette di pane con la mozzarella e rimettetetele qualche minuto in forno per far sciogliere la mozzarella.



- 4 A questo punto distribuitevi sopra il trito preparato, un filo d'olio e infornate ancora 1-2 minuti per far scaldare il tutto.

