

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con peperoni e olive

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I crostini con peperoni e olive costituiscono un antipasto caldo molto goloso. Belli e vivaci, grazie ai colori brillanti dei peperoni, i crostini con peperoni e olive sono perfetti anche per arricchire un buffet rustico!

## INGREDIENTI

PEPERONI (2 gialli e 2 rossi) - 4

OLIVE NERE

CIPOLLE 1

BASILICO fresco - 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PANE in fette per servire -

## PREPARAZIONE

**1** Affettate una cipolla e fatela appassire in una casseruola con un giro d'olio extravergine

d'oliva.



- 2** Nel frattempo pulite i peperoni, sciacquateli e tagliateli a pezzetti, quindi uniteli alla casseruola con la cipolla.

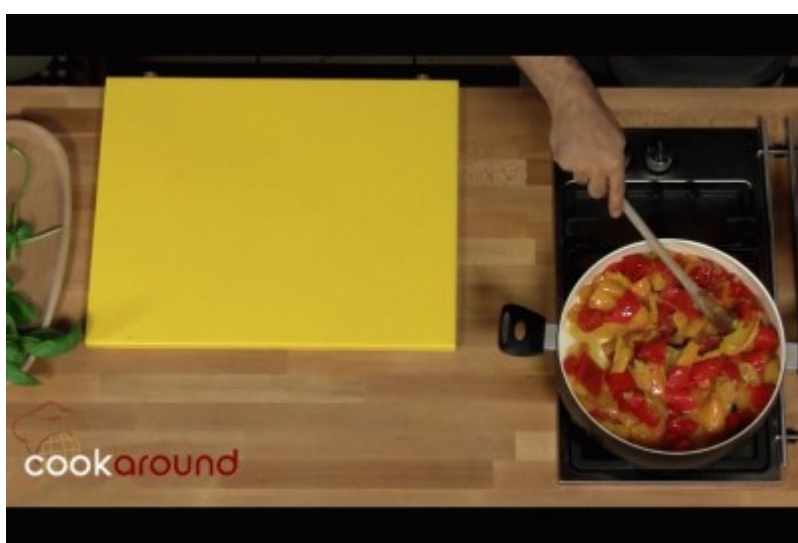


- 3** Aromatizzate i peperoni con delle foglie di basilico, salate adeguatamente e lasciate cuocere a casseruola coperta.

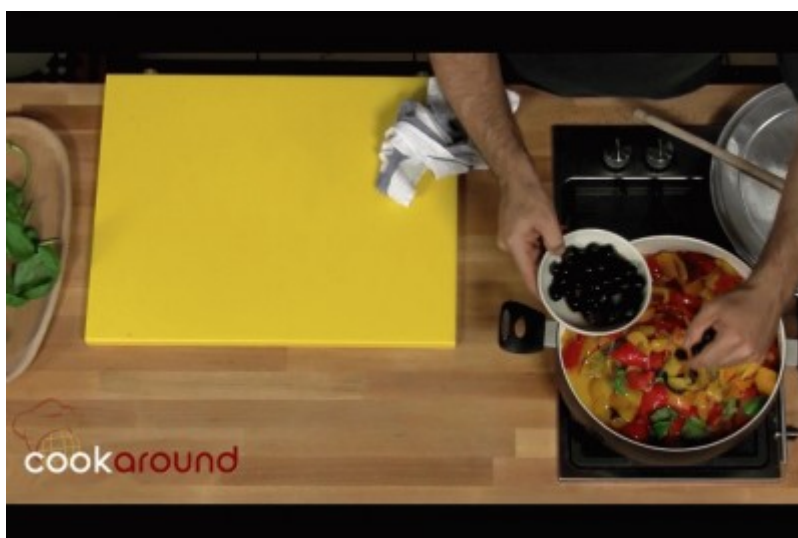
Nel frattempo, tagliate delle fette da una baguette e fatele abbrustolire su di una griglia di ghisa rovente.



- 4 Aggiungete dell'acqua ai peperoni se durante la cottura dovessero asciugarsi troppo.



- 5 Trascorsi circa 40 minuti di cottura, spegnete il fuoco sotto i peperoni, aggiungetevi le olive nere denocciolate e mescolate; regolate di sale se necessario.



6 Servite i peperoni con le olive distribuendoli sopra le fette di pane abbrustolite.



7 Questo è un piatto che può essere servito immediatamente ma risulta ancora più buono freddo o tiepido gustato il giorno successivo.