

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini di capperi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

- 50 g di capperi sott'aceto
- 50 g di zucchero in polvere
- 30 g di passolini
- 20 g di pinoli
- 20 g di prosciutto
- 20 g di candito.

### PREPARAZIONE

- 1 Tritare o tagliare i capperi, la passolina, i pinoli, il prosciutto e il candito. Far cuocere in una casseruola un cucchiaino di farina e due di zucchero, aggiungendo, poi, mezzo bicchiere d'acqua mista a pochissimo aceto.  
Quando il composto è ancora caldo, distendetelo sopra fettine di pane fritto in olio d'oliva.