

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini di Pitigliano

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **crostini di Pitigliano** sono uno dei classici antipasti toscani durante le cene a base di pesce, soprattutto durante le festività natalizie. L'abbinamento cavolfiore-acciuga è davvero perfetto perché la dolcezza di uno viene esaltata dalla sapidità dell'altra rendendo il tutto molto saporito. Il pane abbrustolito fa decisamente il resto. Se amate gli antipasti sfiziosi provate a farli e fateci sapere se vi sono piaciuti! Se poi cercate altre bruschette sfiziose, perché non provate anche quelle con i [fegatini](#): favolose!

## INGREDIENTI

CAVOLFIORE 1

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8  
cucchiaini da tavola

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 8

PANE TOSCANO 8 fette

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i crostini di Pitigliano, mondate il cavolfiore, lavatelo e lessatelo in acqua bollente salata fino a quando risulti cotto ma non spappolato.



- 2 Abbrustolite le fette di pane casalingo e strofinatele con l'aglio, ve ne serviranno circa due spicchi.



- 3 Nel frattempo mettete sul fuoco un pentolino con l'olio e l'aglio rimasto. Quando l'aglio è appena imbrunito, aggiungete le acciughe tritate e fate soffriggere lentamente a fuoco moderato fino a quando i filetti si saranno completamente sciolti.

Sistemate le fette di pane su un vassoio da portata e versatevi un po' di salsa alle acciughe.



4 Dividete il cavolfiore precedentemente lessato in cimette ed adagiatele sopra le fette di pane appena condite.

Irrorate di nuovo i crostini con la salsa alle acciughe rimasta.

Ultimate i crostini con una generosa spolverata di pepe nero appena macinato e portate in tavola.

CONSIGLIO