

ANTIPASTI E SNACK

Crostini rossi piccanti

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Crostini rossi piccanti, una vera delizia per chi ama il sapore rustico del pomodoro ben condito con del peperoncino di prima qualità. Una preparazione semplicissima che vi permetterà di godere insieme ad i vostri amici di una merenda o un antipasto della serie "uno tira l'altro"! Anche perché diciamocelo sono talmente buoni che vi converrà farne tanti perché andranno letteralmente a ruba! Noi li amiamo piccanti ma voi ovviamente modulate la piccantezza in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se cercate altre idee che possano abbinarsi a questa provate anche quelli con le salsicce, sono ottimi!

INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 4 fette

POMODORO PELATO 1 tazza

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

SPICCHIO DI AGLIO a piacere - 2

ORIGANO ESSICCATO a piacere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate finemente gli spicchi d'aglio e i peperoncini rossi.





Versate un po' d'olio extravergine in una padella e aggiungeteci l'aglio e i peperoncini.
Lasciate prendere calore.





3 Quando l'olio è caldo aggiungete i pomodori pelati e schiacciateli.





Insaporite la salsa con abbondate origano e sale. Coprite la padella con un paraschizzi e proseguite la cottura a fuoco basso fino a che la salsa non si sia ristretta.





Quando la salsa si è ben ristretta spegnete il fuoco; quindi distribuitela sulle fette di pane tostate al forno e servite ai vostri commensali.



