

ANTIPASTI E SNACK

Crostino con il baccalà confit

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PANE CASERECCIO 4 fette

BACCALÀ (confit con olio) - 100 gr

PREZZEMOLO tritato -

Il crostino con baccalà confit è un antipasto semplice e molto veloce, saporito e sfizioso.

Perfetto per un buffet e come antipasto, è anche un aperitivo delizioso da accompagnarsi a un bicchiere di vino freddo.

PREPARAZIONE

1 Grigliate il pane su una griglia rovente da entrambi i lati, disponetevi sopra il baccalà confit tagliato a fettine.

Servite i crostini conditi con l'olio di cottura del baccalà e una spolverata di prezzemolo tritato.