

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni con grappolo di ciliegino alla greca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 1 ORA DI AMMOLLO DELLE CIPOLLE



INGREDIENTI

Pomodorini ciliegini in grappolo
cipolla rossa di Tropea
feta
olive nere non salate
cetriolo
olio
sale
pepe
limone
aceto
pane

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la cipolla rossa a fettine sottili e lasciatela in ammollo con sale per circa un'ora.



- 2 Tagliate a pezzetti piccoli le olive, il cetriolo e la cipolla e svuotate i pomodorini, badando di non farli staccare dal grappolo.



- 3



4

Mettete in una tazza le verdure e aggiungete l'olio con un po' di aceto, limone, sale, pepe e origano, quindi aggiungete la feta tagliata piccola e mescolate bene.

Riempite i pomodorini con l' impasto ottenuto.



5

Tostate il pane con un filo di olio, sale e pepe e adagiatevi sopra il grappolo.

Irrorate il tutto con un filo di olio, un pizzico di sale e una spolverata di pepe fresco.