

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni erbette e pecorino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



I crostini con erbette e pecorino sono un delizioso antipasto da servirsi caldo e filante! Fette di pane spesse per i crostini, erbette fresche e pecorino doc per farcire, non c'è niente di meglio per dare il via alla cena! Provate questa ricetta semplice e dal gran gusto, vi sorprenderà certamente!

INGREDIENTI

ERBETTE MISTE 1 kg
PANE CASERECCIO 4 fette
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 12
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire dell'acqua salata, tuffatevi le verdure e lasciate cuocere per 10 minuti.



- 2 Nel frattempo preparate le fette di pane: tagliate le fette non troppo fini, fate scaldare una griglia e fate tostare il pane.



- 3 Preparate una ciotola con dell'acqua fredda e trasferitevi le verdure cotte in modo da raffreddarle e da fissare il colore.



- 4 Scaldate in padella un bel giro d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio di aglio in

camicia e, se vi piace, un peperoncino. A questo punto aggiungete le verdure e fatele saltare.





5 Spegnete il fuoco sotto la padella ed eliminate lo spicchio di aglio.

Prendete una teglia da forno, foderatela con della carta forno e metteteci le fette di pane tostato irrorandole con un giro d'olio extravergine d'oliva.



6 Posizionate le acciughe sui crostoni di pane, quindi distribuitevi sopra le erbe saltate.

Ultimate i crostoni con un giro d'olio extravergine d'oliva e del pecorino grattugiato.





- 7 Mettete i crostoni in forno a 180-200°C per 5 minuti, giusto il tempo di gratinarli; sfornate e servite immediatamente.

NOTE