

ANTIPASTI E SNACK

# Crostoni melanzane, pomodori e mozzarella

di: *marble*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

Una melanzana  
pomodorini piccadilly  
mozzarelline ciliegia  
cipolla  
sale  
pepe  
olio  
origano  
pane toscano.

## PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare con l'olio in una padella una cipollina tritata, poi aggiungete la melanzana a tocchetti.



- 2 Aggiustate di sale e pepe, insaporite con l'origano e fate cuocere, poi lasciate freddare.



- 3 Aggiungete i pomodorini a tocchetti, senza cuocerli, per mantenere il contrasto cotto-crudo.



- 4 Disponete il tutto sulle fette di pane toscano leggerissimamente tostate aggiungendo anche qualche mozzarellina ciliegia.



- 5 Passate in forno il tempo di far fondere un po' le mozzarelline.