

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni melanzane, pomodori e mozzarella

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.