

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini on crema di prezzemolo e di tonno

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

Fette di pane abbrustolite.

### PER LA CREMA AL PREZZEMOLO

prezzemolo

aglio

maionese.

### PER LA CREMA AL TONNO

tonno

capperi

maionese.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti utilizzati per realizzare la crema al prezzemolo.



**2** Tritare finemente il prezzemolo e l'aglio (la quantità d'aglio è in base ai gusti)



**3** Raccogliere il trito in una ciotolina ed aggiungere la maionese (anche questa in quantità a piacere).



4 Amalgamare bene e spalmare il composto sopra le fettine di pane abbrustolite.



5 Ecco gli ingredienti utilizzati per realizzare la crema al tonno.



- 6 Sgocciolare bene il tonno e sbriciolarlo con l'ausilio di una forchetta. Nel frattempo tritate i capperi.

Riunite gli ingredienti in una ciotola insieme alla maionese.



- 7 Distribuire anche questa crema sulle fette di pane abbrustolito.

Accompagnare i cristini con dei grissini avvolti da fette di prosciutto crudo e olive sott'olio a piacere.