

ANTIPASTI E SNACK

Fettunta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

PANE TOSCANO 8 fette
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Disponete su una griglia rovente le fette di pane, abbrustolitele da un lato, quindi giratele in maniera da abbrustolire entrambi i lati, cercando comunque di mantenere la parte centrale del pane morbida.

Strofinare ciascuna fetta di pane con l'aglio.

Salate, pepate e irrorate d'olio extravergine d'oliva appena spremuto, ma va bene anche un'ottimo olio d'oliva toscano.

Servite immediatamente il pane ancora caldo.