Pomì
O Così. O Pomì.

Crostini alla mediterranea



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Capperi: una decina
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pane: 12 fette
- Pepe nero: q.b.
- Pomodori secchi: 5/6
- Sale: q.b.

Preparazione

I crostini alla mediterranea sono sfiziosissimi! Questa è una ricetta estiva perfetta, la vedo benissimo come antipasto o aperitivo, perfetta anche per un buffet. Questi crostini si preparano in pochi minuti e sono deliziosi, dovete provarli!

I crostini alla mediterranea sono molto semplici e veloci da preparare: come prima cosa mettete il **Pomodoro a Cubetti Pomì** all'interno di un pentolino e fateli cuocere per 5 minuti mescolando di tanto in tanto, dovranno asciugarsi per bene.

Non appena i pomodori a cubetti saranno pronti, unite i pomodori secchi tagliati a pezzettini, i capperi, l'olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero, origano e mescolate il tutto.

Tostate le fette di pane in piastra per qualche secondo per lato oppure in forno preriscaldato a 200 gradi per 5 minuti. Condite le fette di pane con il composto appena preparato. I crostini alla mediterranea sono pronti, sono ottimi gustati caldi ma ancora più buoni freddi!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 150 gr

