

ANTIPASTI

Crostini del fattore

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

CALORIE

366 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Melanzane	2
Mozzarella	200 g
Pane casereccio	4 fette
Basilico tritato	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Tagliate le fette di melanzane piuttosto spesse e nel senso della lunghezza; fatele arrostiti sulla brace o su piastra di ghisa.
- 2 Disponetele quindi in una terrina, irroratele con olio e insaporitele con sale, pepe, basilico tritato. Tagliate la mozzarella in quattro fette.
- 3 Tostate il pane, conditelo con un filo d'olio e adagiate su ogni fetta la mozzarella e due fette di melanzane. Ultimate con una spolverizzata di sale, passate i crostini sotto al grill per qualche minuto e servite subito.
- 4 Il pane tostato alla brace acquista una fragranza particolare, tuttavia il forno di casa o una piastra di ghisa daranno lo stesso un buon risultato. E' possibile anche utilizzare melanzane surgelate già grigliate.