



In collaborazione con

Betty Bossi

Aperitivo Crostini alle olive

Preparazione: ca. 15 min.

Energia porzione (1/8): 60 kcal

grassi 2 g, carboidrati 8 g, proteine 1.8 g
vegetariano, senza lattosio, senza glutine

Per ca. 8 pezzi

- 100 g di olive verdi farcite con peperoni
- 1 c. di parmigiano grattugiato
- 1 c. di crema di aceto balsamico (Fine Food)
- un pizzico di pepe
- ½ baguette (ca. 180 g)

Ecco come fare:

Crostini: tritare grossolanamente le olive e mescolarle in una scodella con il formaggio, la crema di aceto balsamico e il pepe. Tagliare ca. 8 fette di pane in obliquo e tostarle. Distribuire il composto di olive sulle fette di pane.

Suggerimento: guarnire i crostini con dei microgreens.

Aiuto per la spesa
Trovate questi
ingredienti
nei Coop Pronto:

