



CROSTINI OLIVE E MOZZARELLA

PER 6 PERSONE

Si ottengono: 24 pezzi

150 g	di olive nere snocciolate
1	limone
1 c.	di olio di oliva
2	baguette (ca. 125 g l'una)
1 c.	di olio di oliva
1 confezione	di mini mozzarellae (ca. 260 g)
0.5 c.no	di fleur de sel
un pizzico	di pepe

ECCO COME SI FA

- Impasto di olive:** Preriscaldare il forno a 240 °C. Sgocciolare le olive, tritarle finemente e metterle in una ciotola. Lavare il limone, grattugiare la scorza, spremete 1 c.no di succo e unire l'olio.
- Crostini:** tagliare le baguette in 12 fette ciascuna, disporle su una placca da forno. Condire con un filo di olio.
- Cottura:** ca. 20 min. nella parte superiore del forno preriscaldato. Sfornare, lasciare raffreddare un po', distribuire l'impasto di olive sui crostini. Scolare le mozzarellae, dimezzarle, distribuirle sui crostini e condire con fleur de sel e pepe.

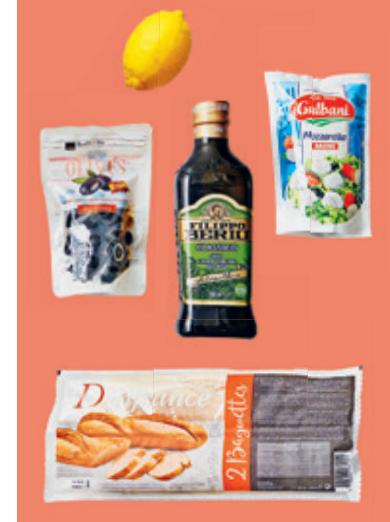
Preparazione: ca. 15 min.

Valore nutritivo: Porzione (1/6):

Kcal 303 / 17 G / 24 C / 12 P

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi