



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 mozzarelle (ca. 260 g)	
0.5 c.no un pizzico	di fleur de sel di pepe

ECCO COME SI FA

1. 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, spremere 1 c.no di succo e unire l'olio.

2. Crostini: tagliare le baguette in 12 fette ciascuna, disporle su una placca da forno. Condire con un filo di olio.

3. Cottura: ca. 20 min. nella parte superiore del forno preriscaldato. Sfnare, lasciare raffreddare un po', distribuire l'impasto di olive sui crostini. Scolare le mozzarelle, 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