



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostini rossi piccanti



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

10 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 4 fette di pane casereccio
- 1 tazza di pomodori pelati
- 1 peperoncino piccante
- 2 spicchi d'aglio
- olio
- sale
- origano

Preparazione Crostini rossi piccanti

Passo 1.

Fate rosolare appena aglio, olio e peperoncino; versatevi i pelati (schiacciati con una forchetta) e aggiungete l'origano e un pizzico di sale.

Passo 2.

La cottura è terminata quando il sugo si sarà ristretto.

Passo 3.

A questo punto, versatelo ancora caldo sulle fette di pane.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)