

Crostini di cozze e pomodorini

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

I **crostini di cozze e pomodorini** formano uno **sfizioso antipasto** di grande effetto visivo che potrete preparare in pochi minuti; fate aprire le cozze ponendole in un tegame con del vino bianco, gettatele senza guscio nei pomodorini e fateli cuocere con gli aromi fino a che il sugo si rapprende.

Una spolverata di **pepe e prezzemolo**, concluderanno la preparazione che andrà adagiata su **crostini abbrustoliti**.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Pomodori ciliegino 150 gr
>> Molluschi cozze 400 gr	>> Prezzemolo tritato 1 ciuffo
>> Olio extravergine di oliva 4 cucchiari	>> Sale q.b.
>> Pane 1 baguette dalla quale ricavare 12 crostini	>> Vino bianco 50 ml
>> Pepe nero macinato q.b.	

Preparazione



Ponete le **cozze** in un tegame con il **vino bianco** e fatele aprire a fuoco vivo, dopodiché toglietele dal guscio e filtrate il liquido di cottura.

Tritate il **aglio** finemente e fatelo appassire nell'**olio**; aggiungete i **pomodorini** tagliati in 4, unite il liquido delle cozze e fate restringere il tutto, aggiungete per ultimo le **cozze**, il **prezzemolo**, e il **pepe** macinato al momento.



Preparate i **12 crostini** (3 a testa) tagliando a fettine una baguette che successivamente farete **abbrustolire** nel forno per qualche minuto, dopodiché ponete un cucchiaino di preparato su ogni fettina lasciando in bella vista una cozza su ogni crostino.

Consiglio

Per preparare i crostini di cozze e pomodorini è consigliabile acquistare delle **cozze belle grosse** , che riempiano il crostino in modo invitante.