

# Crostini ricotta e pomodorini

I **crostini ricotta e pomodorini** sono un antipasto a base di formaggio molto semplice e veloce da preparare in cui il sapore delicato della ricotta mette in risalto quello dolce del pomodorino. Io ho scelto i Pachino, ma vanno benissimo anche i fragolini o i datterini.

I **crostini ricotta e pomodorini** sono ottimi appena preparati perchè il pane si mantiene croccante. Si possono gustare anche come aperitivo o per un buffet, assieme a un vino bianco frizzante servito molto freddo.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **85Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 12 pomodorini tipo Pachino
- Sale fino
- 50 g di pane tipo baguette o sfilatino
- 120 g di ricotta di mucca
- Origano
- Olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchietti. Metterli in un colino e condirli con un pizzico di sale.
- Affettare la baguette in 12 fettine sottili e tostarle brevemente sotto il grill del forno.
- Lavorare in una ciotola la ricotta con una macinata di pepe.
- Spalmare la ricotta sulle fette di pane, quindi disporvi i pomodorini.
- Condire con origano, un filo d'olio e servire.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

