



Crostini al pomodoro

[Del 24/02/2003 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 4 fette di pane, olio extra vergine d'oliva, pomodori maturi e sodi, basilico, origano, sale - aglio.

Tagliare a cubetti piccoli i pomodori e condirli con origano, basilico, olio e sale; disporre le fette di pane sulla gratella e arrostarle alla brace; strofinarle con aglio; disporre sulle fette i pomodori conditi e servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]