

## Crostini con crema di pomodoro e acciughe



**Tempo di preparazione:** 15 min

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Basilico: a piacere
- Cipolla: 1
- Origano: a piacere
- Pane: 300 gr
- Pepe: a piacere
- Sale: q.b.
- Sedano: a piacere

### For this recipe we used:

Passata Classica 500 ml



## Preparazione

Facciamo soffriggere un sedano e una cipolla tritati fini in casseruola e aggiungiamo **Pomì L+ Juice**.

Portiamo a cottura, circa 10 minuti, saliamo e pepiamo e aggiungiamo qualche foglia di basilico intera, poi frulliamo tutto con il frullatore a immersione fino a che la nostra crema non diventa perfettamente liscia.

Tagliamo a parte del pane a dadini e saltiamolo in padella con un filo di olio, insaporendolo con origano abbondante, sale e pepe. Impiattiamo la crema in un piatto fondo e adagiamo sopra i crostini.