

## Crostini con patè d'oliva



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
25 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

Crostini

1 baguette

olio d'oliva

Per il patè d'oliva:

200g di olive nere snocciolate

1 piccolo spicchio d'aglio

8 fletti d'acciuga

olio d'oliva

pepe macinato al momento

pomodorini ciliegia

### Istruzioni per la preparazione

1. Per i crostini: tagliate la baguette a fette sottili. Fate scaldare un po'



d'olio d'oliva a fuoco basso in una padella antiaderente e dorate le fette di pane da entrambi i lati. Scolatele su un foglio di carta assorbente.

2. Per il pate' d'oliva: versate le olive, l'aglio e i filetti d'acciuga nella mini ciotola e lavorate fino ad ottenere un composto morbido. Se risultasse troppo asciutto, aggiungete un po' d'olio d'oliva. Insaporite con un po' di pepe, ma non aggiungete sale perche' le acciughe sono gia' salate.

3. Per la presentazione: il pate' d'oliva puo' essere spalmato sui crostini o servito separatamente. Accompagnate con i pomodorini ciliegia.

Nota 1 : dosi per circa 40 crostini.