Mara Regina Santos Da Silva
Nutricionista · 11559D

Crostini à napolitana

Um clássico italiano, esta entrada com torradinhas conquistaram o mundo. Dentre tantas versões, a napolitana leva mussarela de búfala fresca, tomate italiano e azeitona.

Preparação 20 minutos Total 20 minutos 8 porções

Ingredientes

ou

4 fatias grandes de pão (italiano ou ciabatta) (116 g)

ou

2 unidades de tomate italiano (124 g)

ou

175 gramas de mussarela de búfala

ou

4 unidades de filés de aliche (16 g)

ou

3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem (24 ml)

ou

6 unidades médias de azeitona preta em conserva (18 g)

ou

1 colher de chá de orégano (1 g)

ou

1 pitada de pimenta do reino

Método de preparo

1

Corte as fatias de pão ao meio e distribua em uma assadeira untada com azeite. Fatie a mussarela e distribua sobre as fatias de pão.

2

Em uma panela com água fervente, escalde os tomates por dois minutos. Escorra, retire a pele, corte ao meio e retire as sementes. Corte em triângulos ou cubos e distribua sobre as fatias de pão.

3

Corte as azeitonas ao meio, no sentido do comprimento (retire o caroço, se houver), e distribua sobre as fatias de pão.

4

Para finalizar a montagem, coloque o aliche em fatias bem fininhas, tempere com pimenta do reino e regue com azeite.

5

Aqueça o forno a 200 ºC por quinze minutos. Coloque a assadeira com os crostinis e deixe assar por 8 minutos, ou até o pão estar dourado e o queijo derretido. Retire do forno, distribua as folhas de orégano frescas e sirva.