

## CROSTINI CON OLIVE NERE, FRAGOLE E BASILICO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- basilico (10g)
- 100 olive nere
- aceto balsamico (1ml)
- fragole (200g)
- pepe bianco
- aceto di vino rosso (2ml)
- pane (200g)

### Come si prepara

Lavare le fragole e tagliarle a dadini.

Tagliare a pezzetti anche le olive e mescolarle con le fragole, condire con i due aceti, l'olio, sale e pepe.

Far abbrustolire le fette di pane e deporci qualche cucchiaino del composto alle fragole.

Decorare con del basilico finemente tritato.

**Tempo:** 15

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	191 kcal 800 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

finger food, snack e stuzzichini, veloce, bruschette, freddi

