



Crostoni all'occhio

Ingredienti

4 fette di pane

1 grosso pomodoro maturo

1 cipollina bianca (o più a seconda dei gusti)

4 uova di quaglia (1 per ogni crostone)

sale

pepe a piacere

olio

origano (facoltativo)

Crostoni all'occhio: un antipasto di sicuro effetto, che piace a tutti ed un po' insolito!

Tagliare a dadini il pomodoro, pulire e tagliare a fettine sottili la cipollina ed unire al pomodoro, aggiungere sale e pepe, un filo d'olio e a piacere una spolverata di origano. Lasciare riposare almeno un'ora in modo che si formi il sughettino con l'acqua del pomodoro.

Nel frattempo cuocere le uova di quaglia in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.

Tostare il pane e procedere con la preparazione dei crostini: adagiare su ogni crostone 1 uovo di quaglia cotto e una cucchiata di pomodori.

Servire freddo.