

## **Crostini con mozzarella di bufala, gamberetti e pomodorini**

I crostini con mozzarella, gamberetti e pomodorini sono sfiziosi e molto veloci da preparare. Sono perfetti per l'aperitivo ma si prestano bene anche per essere serviti come antipasto.

### **Ingredienti**

1 baguette  
ca. 20 gamberetti surgelati  
ca. 5-10 pomodorini datterino  
1 mozzarella di bufala  
3 cucchiaini prezzemolo tritato 1/2 spicchio aglio  
olio extravergine di oliva q.b.

### **Procedimento**

1. Tagliare una baguette a fette spesse circa due centimetri. Tostare le fette in forno con funzione grill per circa 2-4 minuti fino a che iniziano a dorarsi.
2. Portare a bollore mezzo litro d'acqua ed immergervi i gamberetti ancora surgelati. Lasciarli immersi per circa 3-4 minuti, quindi scolarli e metterli da parte.
3. Preparare un'emulsione a base di olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato e mezzo spicchio d'aglio spremuto.
4. Tagliare a fette (spesse circa mezzo centimetro) la mozzarella e i pomodorini datterino.
5. Assemblare i crostini disponendo, sopra ogni fetta di pane tostato, la mozzarella, i gamberetti e i pomodorini.
6. Cospargere i crostini con qualche goccia dell'emulsione di aglio, olio e prezzemolo.