

# Crostini

## con crema di ortiche, pomodoro datterino e olive taggiasche

### INGREDIENTI

- 10 crostini (noi abbiamo usto dei crostini al sesamo)
- 100 g di ortiche fresche
- 125 g di ricotta
- 250 g di pomodoro Datterino
- 1 vasetto di olive Taggiasche (circa 2-3- per ogni crostino)
- Sale fino q.b.
- Olio evo q.b.
- Origano essiccato q.b.

### PROCEDURA

Per prima cosa lavate accuratamente le ortiche e cucinatele per 10 minuti in una pentola antiaderente, insieme unite l'olio, un pizzico di sale e un po' di acqua per farle appassire.

Lasciate raffreddare le ortiche, nel mentre lavate e tagliate in quarti i pomodorini e conditeli con olio e sale. In un frullatore unite le ortiche e la ricotta, poi aggiustate di sale e olio a piacere.

Preparate i crostini spalmando la crema come base, aggiungete i pomodorini, le olive e infine spolverate con l'origano.

### NUMERO DI PORZIONI



### DIFFICOLTA'



### TEMPO DI PREPARAZIONE

45 MINUTI

(VARIABILI IN BASE ALLA  
DIMENSIONE DELLA PIASTRA)