

# crostini z pesto z zielonego groszku

Crostini w kuchni włoskiej to małe grzanki, które często są myłone z bruchettą. Różnica jednak jest zasadnicza. Bruchetta jest podawana na ciepło (grillowane grzanki najpierw są pocierane czosnkiem, doprawiane solą i pieprzem) Natomiast crostini to cienkie kromeczki uprzednio tostowane, podawane na zimno. Warto poeksperymentować z pieczywem pełnoziarnistym, żytnim pieczonym na zakwasie. Wszystko oczywiście zależy od kubków smakowych. Zapewniam jednak, że pesto jest wyśmienite :).

## **Składniki:**



- 280 gram mrożonego groszku,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 łyżeczka soli,
- 1/4 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu,
- 2/3 szklanki oliwy z oliwek,
- 1 bagietka pełnoziarnista,
- 8 pomidorków cherry.

## Wykonanie:

1. Odmrożony groszek (na sitku w temperaturze pokojowej), czosnek, parmezan, sól i pieprz – pulsacyjnie zemleć w blenderze. Następnie przy włączonym blenderze powoli wlewamy 1/3 szklanki oliwy z oliwek, do połączenia w jednolitą masę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
2. Rozgrzewamy patelnię grillową/grilla, skrapiamy kromeczki z bagietki pozostałą częścią oliwy i zapiekamy z każdej strony na złoty kolor.
3. Na wierzch crostini rozprowadzamy pesto z zielonego groszku, i przyozdabiamy pomidorkami cherry



\*źródło: Giada De Laurentiis „Giada at home” – Family Recipes from Italy and California.