

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:34  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/costrini-de-liguria.html>

---

## Costrini de Liguria

### INGREDIENTES

- 12 rebanadas de baguette o chapata
- 4 cucharadas de aceite oliva virgen extra
- un poco de tomate triturado
- 3 o 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceitunas negras sin hueso
- 3 cucharadas de alcaparras picadas
- sal y pimienta negra

### PREPARACIÓN

Tostar las rebanadas de pan en una sartén o en el horno.

Restregarlas con los dientes de ajo pelados y partidos por la mitad. Regar con unas gotas de aceite de oliva.

Untar con un poco de tomate triturado y repartir encima las alcaparras y las aceitunas picadas.

Salpimentar. Meter 1 minuto al horno muy caliente y servir de inmediato.