



## Crostone con fagioli e formaggio



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

5 MIN



CALORIE

470K

NOTE

### INGREDIENTI

4 fette di Pane

320 g di Fagioli cannellini cotti

200 g di Passata di pomodoro

200 g di Emmental

Prezzemolo fresco

Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe in grani

### Preparazione

- In una padella antiaderente scaldate un po' di olio, quindi mettete i fagioli e la passata di pomodoro. Aggiungete un po' di prezzemolo tritato, aggiustate di sale e cuocete qualche minuto mescolando.
- Nel frattempo abbrustolite la fetta di pane, disponetevi i fagioli ancora caldi, grattugiatevi sopra l'emmental, date una generosa macinata di pepe e aggiungete ancora qualche fogliolina di prezzemolo e un filo di olio.