

## Crostini alla Chietina / Crostini alla Chietina



### De boodschappen

6 eetlepels extra virgin olijfolie  
2 vrije uitloop eieren  
1 eetlepel melk  
6 witte boterhammen  
ansjovis filets in olie, uitgelekt  
kappertjes, naar smaak

**Snel & simpel en erg lekker, de crostini is het lekkerst als hij gelijk gegeten wordt.**

### Zo maak je crostini alla chietina

Klop de eieren los met de melk en doop het brood erin.

Bak het brood 2-3 minuten per kant in de olijfolie op middenhoog vuur.

Snij het brood doormidden of in vieren.

Leg op elk broodje een ansjovis filet en verdeel er wat kappertjes over.

Serveer de crostini alla chietina meteen.

Eet de anti pasto lekker buiten in zon, met een glas koude witte wijn.

**Gustare il cibo! (Geniet van het eten!)**

## **Crostini alla Chietina / Crostini alla Chietina**



### **Shopping list**

6 tablespoons extra virgin olive oil  
2 free range eggs  
1 tablespoon milk  
6 slices of white bread  
anchovy fillets in oil, drained  
capers, to taste

**Quick & easy and delicious, the crostini tastes best when eaten immediately.**

### **How to make crostini alla chietina**

Whisk the eggs with the milk lightly, dip the bread in it.

Fry the bread in the olive oil, 2-3 minutes on each side over medium heat.

Cut the bread in halves or in fours.

Top each bread with an anchovy fillet then sprinkle on some capers.

Serve de crostini alla chietina right away.

Eat the anti pasto outside in the sunshine, with a glass of cold white wine.

**Gustare il cibo! (Enjoy the food!)**