

## Pranzo

# Crostoni ai calamari con pesche e misticanza

Sei alla ricerca di una **ricetta fresca e gustosa** per i tuoi brunch con gli amici? I crostoni ai calamari con pesche grigliate e misticanza sono quello che fa per te.

Preparazione

**30 min.**

Persone

**8**

Difficoltà

**Media**

## Ingredienti

- 8 fette Pane multicereali con semola di grano duro Pandittaino
- 2 Calamari
- 2 Pesche
- 40 g. Misticanza
- 1 limone
- Olio extravergine d'oliva
- Peperoncino q.b.
- Sale q.b.

## Preparazione

Iniziate eviscerando i **calamari** e ripulendo i tentacoli dalla pelle, sciacquateli bene e tagliateli a rondelle molto sottili.

---

Fate scaldare un filo d'olio in una padella e **rosolate i calamari** a fiamma vivace, poi conditeli con **olio d'oliva, sale, peperoncino** e qualche goccia di **succo di limone**. Sbucciate le **pesche** e, dopo averle tagliate a fettine, arrostitele su una padella antiaderente ben calda.

---

Una volta pronte, **condite le pesche** con un filo d'olio d'oliva e un pizzico di sale. Fate tostare le **fette di pane multicereali** in padella su entrambi i lati in modo da renderle croccanti, e nel frattempo condite la **misticanza** con sale e olio extravergine d'oliva. Assemblate i crostoni di pane con la misticanza, qualche fetta di pesca e infine i calamari. **Servite su un piatto da portata e gustate.**

---



Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/pranzo/crostoni-ai-calamari-con-pesche-grigliate-e-misticanza/>