

## CROSTINI aux tomates séchées

### 30 amuse-gueule

1	bocal (280 ml/9 oz) de tomates séchées dans l'huile PASTENE, bien égouttées	1
30 ml	basilic frais haché	2 c. à s.
15 ml	origan frais haché	1 c. à s.
15 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	1 c. à s.
30	tranches de baguette, légèrement grillées	30
150 ml	fromage parmesan PASTENE râpé	$\frac{2}{3}$ tasse
	poivre fraîchement moulu	

- Préchauffer le gril du four.
- Dans un bol, mélanger les tomates séchées, le basilic, l'origan et l'huile d'olive. Poivrer au goût.
- Garnir les tranches de pain de cette préparation et couvrir de parmesan. Faire dorer au four et servir aussitôt.

## CROSTINI AUX TOMATES et au fromage romano

### Environ 36 amuse-gueule

1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE, bien égouttées	1
15 ml	pâte de tomate PASTENE	1 c. à s.
5	gousses d'ail, écrasées	5
1	poivron vert, haché	1
2 ml	sauce Tabasco	$\frac{1}{2}$ c. à thé
500 g	fromage romano italien PASTENE, râpé	1 lb
	tranches de baguette, badigeonnées d'huile et grillées	
	sel et poivre	

- Dans une casserole, à feu moyen, faire cuire les tomates égouttées, la pâte de tomate, l'ail, le poivron et la sauce Tabasco jusqu'à ce que le mélange épaississe, en remuant de temps à autre.
- Incorporer le fromage râpé, saler et poivrer, puis mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondant. Servir chaud sur les tranches de pain grillées.

CROSTINI  
ET BRUSCHETTAS

