

Crostons casolans de pa



Aquí teniu una senzilla recepta de crostons casolans, per utilitzar en cremes, amanides i guisats. És la manera perfecta d'aprofitar les restes de pa sec! Es conserva fins a 2 setmanes.

Els crostons de pa fets a casa són els millors. No només estan plens de sabor, sinó que també són molt més saludables que els crostons comprats a la botiga, sense conservants i sense olis ni aromes estranys. A més, els pots asaronar de la manera que vulguis.

El que passa amb l'ús de pa en crostons és que ja té tant de sabor, que no caldrà fer-hi massa: amb només un pessic de sal ja en tenim prou.

És senzill, ràpid i fàcil de fer! Aprofites restes de pa sec i es pot guardar fins a 2 setmanes. Si no s'ha acabat abans, jiji

Vegà

Per 4-6 persones

Temps: 25 minuts

Ingredients:

- 4 tasses de pa en daus o utilitzar qualsevol pa
- 1/4 tassa d'oli d'oliva (o esprai d'oli d'oliva)
- pessic de sal i pebre
- Opcional: 1/4-1/2 culleradeta d' all en pols granulat, condiment italià , ceba en pols

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Preescalfeu el forn a 180º.

PAS 2: En un bol, tireu el pa a daus amb oli d'oliva. Si utilitzeu una quantitat diferent de pa, només cal recobrir lleugerament el pa amb oli d'oliva .

PAS 3: Espolvorejar amb un generós pessic de sal i pebre i qualsevol espècie opcional.

PAS 4: Repartiu en una sola capa sobre una safata .

PAS 5: Coure al forn 10-12 minuts, remeneu i continueu enforant fins que estigui daurat, 3-5 minuts més.

PAS 6: Deixeu refredar completament. Emmagatzemar en un recipient tancat fins a 2 setmanes.

Notes

BAIX EN GREIX: Per a una versió més lleugera, col·loqueu el pa a daus directament sobre una safata de forn. Ruixeu amb oli d'oliva en esprai . Espolvorear amb sal i pebre i all en pols

opcional. Remeneu una mica. Ruixeu una mica més d'oli si voleu. Coure al forn el mateix que a dalt.

No dubteu a utilitzar sal d'all o sal de ceba o sal condimentada en lloc de la sal normal.

Bon profit!

LA MEVA CUINA

