

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschetta contadina

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 4 bruschette giganti
- 1 peperone
- 1 melanzana
- 3 zucchine
- 2 pomodori
- 1 patata
- poco basilico
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di dado granulare
- 40 g di burro
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 3-4 cucchiaini di grana grattugiato.

### PREPARAZIONE



**2** Pulire e tagliare a cubetti il peperone, la melanzana, le zucchine, i pomodori e la patata.

Tagliare a fettine sottili la cipolla.

In una casseruola fate sciogliere il burro, unite la cipolla e fatela rosolare.

Unite il peperone e fate cuocere per 5 minuti.

Unite la melanzana e fate cuocere per 5 minuti.

Unite le zucchie e fate cuocere per 5 minuti.

Infine unite il pomodoro, il basilico ed il dado.

Coprite e proseguite la cottura per circa 15 minuti.

Sopra una placca da forno foderata di carta forno mettete le bruschette.

Coprite con le verdure, l'olio ed il grana.



**3** Infornate a 180°C per 15 minuti.

