

ANTIPASTI E SNACK

Bruschetta marinara

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 bruschette giganti
- 2 scatolette di tonno sott'olio
- una manciata di capperi
- una manciata di olive verdi
- mezza mozzarella di bufala.

PREPARAZIONE



2 Mettete nel boccale del bimby tonno, olive e capperi.



3 Frullare con la funzione turbo unendo la mozzarella.



4 Condite le bruschette con il condimento.



5 Infornate a 180°C per 15-20 minuti.

