

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschette al forno di rosel

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

PANE 8 fette  
BURRO aromatizzato alle erbe con aglio e  
cipolla -  
POMODORINI 15  
GRANA GRATTUGIATO 3- 4 cucchiari -  
ORIGANO FRESCO poco -  
BASILICO poco -  
SALE  
PEPE

### PREPARAZIONE



2 Spalmare sul pane il burro.





**3** Tagliare a dadini i pomodorini e metteteli in una ciotola.



4 Sminuzzate il basilico ed unitelo al pomodoro.



5 Salate e pepate.



6 aggiungete l'origano.



7 Il grana e mescolate.



8 Lasciate riposare in frigo sia il pane che i pomodori conditi almeno 2 ore.



9 Infornate il pane in forno già caldo a 200°C per 15 minuti.



10 Coprite con i pomodorini ed infornate per altri 15 minuti.

