

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.

