

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschette all'ortolana e Kebab mediterranei

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER LE BRUSCHETTE

200 g di pane integrale  
200 g di pomodorini  
150 g di fagiolini lessi  
50 g di pecorino  
1 spicchio di aglio  
2 cucchiai di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PER IL KEBAB

2 zucchine  
1 melanzana  
16 pomodorini ciliegia  
8 mozzarelle ciliegina  
qualche foglia di basilico  
3 cucchiai di olio extravergine di oliva  
poco origano  
sale e pepe.

# PREPARAZIONE

1 Per le bruschette: grigliare il pane.



2 Tagliare a spicchi il pomodoro.

In una ciotola mescolare i pomodorini, i fagiolini lessati, olio, sale e pepe.



3 Stroginate il pane con l'aglio e versateci sopra le verdure concludendo con scaglie di pecorino.



4 Per il Kebab: tagliare a fette le zucchine e grigliatele.



5 Grigliate anche le melanzane tagliate a fette e tagliate a spicchi i pomodori.



6 Preparate degli spiedini alternando le verdure con le mozzarelle, le foglie di basilico ed i pomodorini.



7 Grigliare gli spiedini per pochi minuti finchè la mozzarella non sarà morbida.



8 In una ciotola mescolare olio, sale, pepe e origano.

Servite gli spiedini con l'emulsione.

