

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschette alla trappitana

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

8 fette di pane tostato  
2 peperoni  
2 melanzane  
2 cipolle  
4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva  
poco origano  
1 limone  
poco aceto  
poco peperoncino  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Arrostire, possibilmente sulla brace, i peperoni, le cipolle e le melanzane.

Spellate i peperoni e pulite cipolle e melanzane.



2



3 Tagliare le verdure a listarelle e mettetele in una ciotola.

Unite olio, aceto, poco succo di limone, poco peperoncino, origano, sale e pepe e mescolare bene.



4 Sopra ogni fetta di pane mettete un pò di verdure e servite.



5