

ANTIPASTI E SNACK

## Bruschette con le alici

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 bruschette giganti  
400 g di passata di pomodoro  
1 cipolla  
1 spicchio di aglio  
poco basilico fresco  
200 g circa di mozzarella  
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
una manciata di olive nere denocciolate  
circa 10-15 alici sott'olio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



- 2 Mettete le bruschette sopra una placca da forno e ungetele leggermente di olio, infornate a 200°C per circa 10 minuti, devono diventare dorate e croccanti.



**3** Tritare la cipolla e l'aglio.

In una padella lasciate soffriggere la cipolla e l'aglio in 2 cucchiai di olio.



4 Unite il pomodoro, salate e pepate.





5 Mescolare e lasciate cuocere per 10 minuti.



6 Spalmate sulle bruschette la passata cotta.



7 Tagliare a dadini la mozzarella e metterela sopra le bruschette insieme alle olive.



8 Coprite con le alici, il basilico ed un filo di olio.



9

Infornate a 200°C per circa 15-20 minuti.



10

Se volete potete omettere le acciughe.



