

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette saporite con ricotta e olive

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr
POMODORINI CILIEGIA 100 gr
PANE 1 filone -
ACCIUGHE qualche filetto -
PASTA DI OLIVE 2 cucchiaini da tavola
OLIVE VERDI una manciata -
CAPPERI SOTTO SALE pochi -
BASILICO poco -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4
cucchiaini -

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pane a fette e passatele al forno con sopra un filo di olio al fine di bruscarle.

In una ciotola mettete la ricotta con la pasta di olive, 1 cucchiaio olio, 1 pizzico di sale e mescolare bene.

Tagliare a spicchi i pomodori, sciacquate i capperi, tritare finemente il basilico.

Spalmare il composto sulle bruschette e unite sopra ogni bruschetta 3-4 spicchi di pomodoro, 1 acciuga, 1 cappero, 1 oliva, poco basilico e infine un filo di olio.

Servite.

