

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 cucchiari da tavola

OLIVE VERDI una manciata -

CAPPERI SOTTO SALE pochi -

BASILICO poco -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4
cucchiari -

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 capperi, 1 oliva, poco basilico e infine un filo di olio.

Servite.

