

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette tricolore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

POMODORI 4
BASILICO qualche foglia -
MOZZARELLA 2
ORIGANO 1 pizzico
ASPARAGI SELVATICI 20
AGRETTI (SPANISH MOSS) una manciata -
BURRO 4 noci -
PANE CASERECCIO 4 fette
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE

PREPARAZIONE



2 Tostare il pane nel forno.

Tagliare a cubetti i pomodori e metterli in una ciotola insieme a 3 cucchiai di olio, qualche foglia di basilico, pepe e mescolare.

Tagliare a cubetti la mozzarella e conditela con 3 cucchiai di olio e poco olio.

In una pentola lasciate bollire gli asparagi e gli agretti per 5 minuti.

In una pentola con il burro lasciate rosolare gli agretti e gli asparagi.

Condite le bruschette con asparagi, agretti, pomodori e mozzarella.

