

ANTIPASTI E SNACK

Bruschettine alla ricotta, pomodorini secchi e salsiccia di tacchino

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 fetta di pane da bruschetta grande
- 200 g di ricotta fresca
- 6-7 pomodorini secchi sott'olio
- 2 salsicce lunghe di tacchino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Dalla fetta di pane togliete i bordi ricavando un rettangolo, dividetelo a metà e da ogni metà ricavate 4 bruschette, alla fine dovrete ottenerne 8.



2 Trasferite in una placca da forno ed infornate a 200°C per circa 5-10 minuti.

In una ciotola mescolare la ricotta con sale e pepe.

Tritare grossolanamente i pomodorini secchi ed uniteli alla ricotta.



3 Sbriciolate la salsiccia e lasciatela rosolare in padella con l'olio quindi unitela alla ricotta.



4 Farcite le bruschette con la farcia.

