

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette con i broccoletti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le bruschette con i broccoletti sono deliziosi [antipasti](#) che si possono preparare al momento, con [fette di pane casereccio](#), magari **fatto in casa** e dei **sani broccoletti** puoi mettere su, in un battibaleno, un **rinfresco** per gli ospiti improvvisi o una **cena leggera** da consumare velocemente **quando non hai troppa voglia di cucinare**.

Le **bruschette con i broccoletti** si prestano a molte variazioni sulla **ricetta**, puoi aggiungere formaggio fresco spalmabile, verdura sott'olio, salsiccia rosolata o salmone affumicato, **i broccoletti sono una verdura che si abbina bene a tutti questi ingredienti** e a molti altri che può ispirarti la tua **fantasia e il tuo gusto**

INGREDIENTI

BROCCOLETTI 350 gr

SCAMORZA 200 gr

PANE CASERECCIO 4 fette

POMODORI SECCHI

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tè

SALE

Segui la nostra ricetta per cucinare delle deliziose bruschette con i broccoletti, noi abbiamo scelto di abbinarci della scamorza dolce e abbiamo dato quella nota in più di sapore e colore con i pomodori secchi.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Stuzzichini di sfoglia al parmigiano](#)

[Polenta fritta](#)

[Pretzel fatti in casa](#)

[Crostini con crema di melanzane e pomodorini confit](#)

[Uova sode ripiene](#)

PREPARAZIONE

1 Lava bene i broccoletti sotto acqua corrente fresca e dividili in cimette. Metti una pentola piena di acqua salata sul fornello e porta a ebollizione, quando vedrai le prime bolle versa le cimette di broccoletto nell'acqua bollente e fai cuocere per 5 minuti.

2 Prendi una padella che possa contenere la verdura e versaci q.b. di olio extravergine di oliva, fai scaldare l'olio per qualche secondo e aggiungi l'aglio sbucciato e il peperoncino tritato, lasciali rosolare per pochi minuti e poi aggiungi i broccoletti lessati e scolati.

Fai insaporire i broccoletti nella padella, mescolando delicatamente per non romperli, basteranno 5 minuti di cottura.

3 Ammolla per qualche minuto i pomodori secchi in acqua tiepida, scolali e tagliali a piccoli pezzi. Taglia a tocchetti sottili la scamorza.

Spegni il fuoco sotto alla padella dei broccoletti e unisci i pomodori e la scamorza. Mescola brevemente.

4 Accendi il forno a 220°C e tosta le fette di pane che avrai disposto su una teglia rivestita di carta forno, dopo un paio di minuti estrai la teglia, metti il broccolo condito su ogni fetta di pane tostato e inforna per altri 5 minuti in modo da far fondere leggermente la scamorza.

Sevi subito le bruschette con i broccoletti, più son calde, più sono buone!