

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette con pomodori secchi e pesto di olive

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le bruschette con pomodori secchi e [pesto di olive](#) sono un [antipasto](#) sfizioso e ricco di sapore, perfetto per ogni occasione. Questa [ricetta semplice e veloce](#) unisce la croccantezza del [pane](#) tostato alla dolcezza dei [pomodori secchi](#) e alla sapidità del patè di olive nere, creando un [mix di sapori irresistibile](#). Ideali per un [aperitivo](#) con amici o come antipasto per una cena speciale, queste [bruschette di pomodori secchi](#) sono facili da preparare e garantiscono sempre un grande successo.

Segui la nostra ricetta passo dopo passo e scopri come realizzare queste deliziose bruschette che conquisteranno tutti i tuoi ospiti. Cuciniamo?

INGREDIENTI PER LE BRUSCHETTE CON POMODORI SECCHI

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 400 gr

PATÈ DI OLIVE NERE

PANE CASERECCIO 8 fette

COME FARE IL PATÈ DI OLIVE

- 1 Prepara il patè di olive seguendo la nostra [ricetta](#). Metti le olive e l'olio di oliva in un mixer e frulla tutto fino a ridurre gli ingredienti in purea.





2 Scalda per bene una piastra elettrica, senza ungerla e, quando è arroventata disponici sopra le fette di pane tagliate spesse un paio di cm. man mano che le fette di pane sono ben abbrustolite spalmale con abbondante patè di olive nere.





3 Sistema i crostoni di pane e patè su un piatto da portata e decorali con i pomodori secchi sott'olio leggermente sgocciolati. Le bruschette con pomodori secchi e patè di olive sono pronte per essere portate in tavola.



