

ANTIPASTI E SNACK

# Bruschette in friggitrice ad aria

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



Chi l'ha detto che per un antipasto sfizioso serva tanto tempo? Queste **bruschette in friggitrice ad aria** sono la soluzione perfetta quando hai voglia di qualcosa di speciale, ma hai i minuti contati.

L'abbinamento è un grande classico che non delude mai: **la dolcezza della pera, il sapore deciso del gorgonzola, la croccantezza delle noci e un filo di miele a completare il tutto**. Questa ricetta è una versione "gourmet" della classica bruschetta al pomodoro, un'idea elegante che ricorda l'abbinamento dei crostini con prosciutto e fichi, giocando sul contrasto dolce-salato. E grazie alla friggitrice ad aria, il pane diventa croccantissimo in un attimo, senza bisogno di accendere il forno.

## INGREDIENTI PER LE BRUSCHETTE IN FRIGGITRICE AD ARIA

PANE CASERECCIO 4 fette

PERA soda, preferisci le abate o le conference - 1

GORGONZOLA DOLCE

GHERIGLI DI NOCI 40

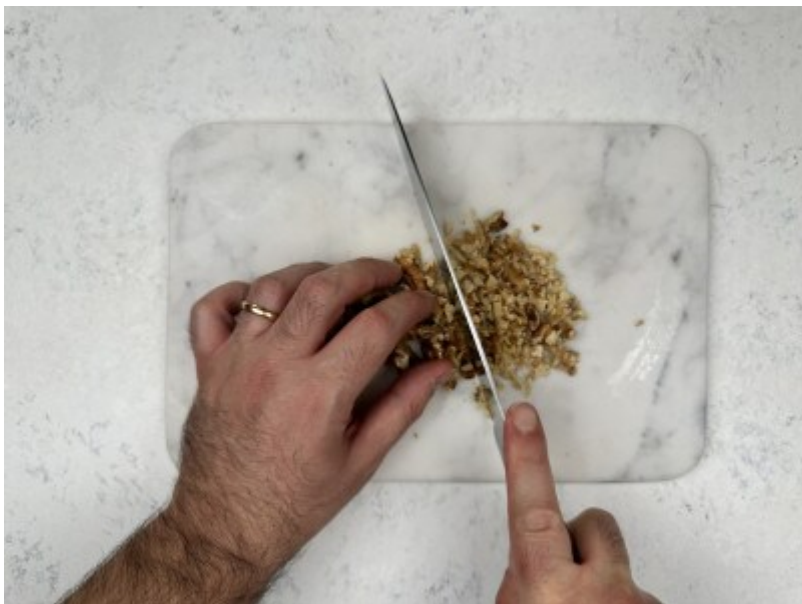
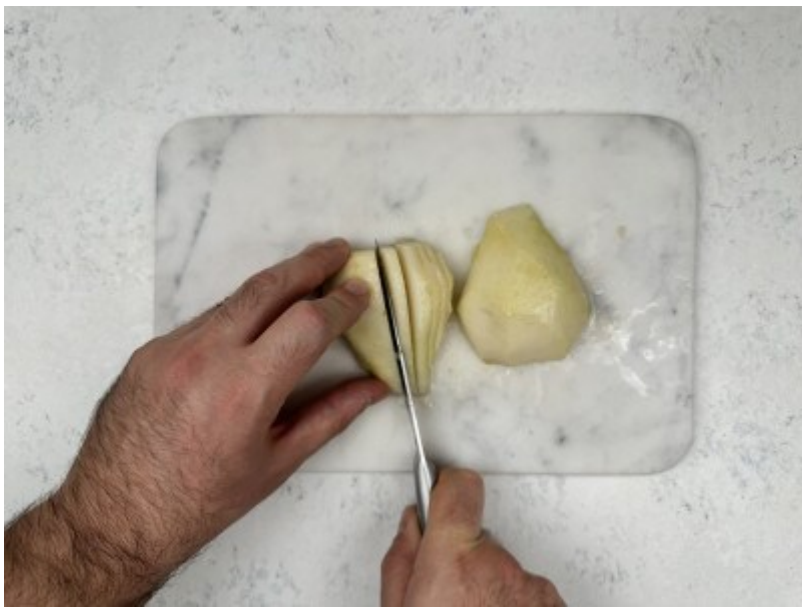
MIELE

SUCCO DI LIMONE

## COME SI FANNO LE BRUSCHETTE IN FRIGGITRICE AD ARIA?

- 1** Lava e sbuccia la pera, tagliala a metà ed elimina il torsolo. Affettala sottilmente e metti le fettine in una ciotola, bagnandole subito con un po' di succo di limone per non farle annerire. Trita anche grossolanamente le noci.



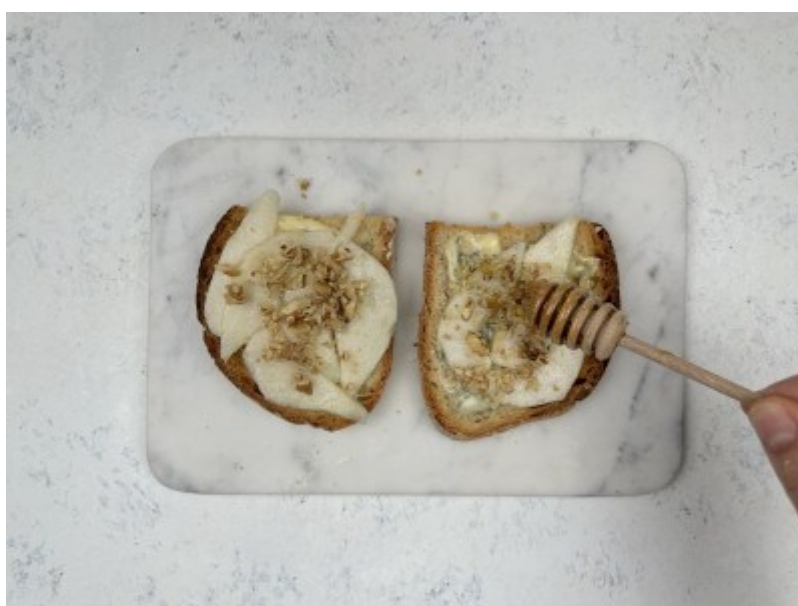


**2** Metti le fette di pane nel cestello della friggitrice ad aria. Cuocile a 180°C per circa 8

minuti, girandole a metà cottura. Quando mancano 2 minuti alla fine della cottura del pane, apri il cestello e aggiungi il gorgonzola su ogni fetta, sbriciolandolo con le mani. Chiudi e termina la cottura: il formaggio si scioglierà diventando cremoso.



- 3 Sforna le bruschette, disponi su ognuna le fettine di pera, aggiungi la granella di noci e completa con un filo di miele. Servile subito, calde e filanti!



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il pane giusto:** Scegli delle fette di pane casereccio, spesse almeno un paio di centimetri. In questo modo la bruschetta sarà croccante fuori e morbida dentro, perfetta per accogliere il condimento.

**Gorgonzola al punto giusto:** Aggiungi il gorgonzola solo negli ultimi 2 minuti di cottura. Si scioglierà dolcemente diventando cremoso, senza bruciare o seccarsi troppo.

**Zero sprechi:** Questa ricetta è perfetta per recuperare il pane raffermo. La friggitrice ad aria lo renderà croccante e gustoso come se fosse appena sfornato.

## COME SI CONSERVANO LE BRUSCHETTE IN FRIGGITRICE AD ARIA?

Le bruschette in friggitrice ad aria sono un piatto da preparare e gustare all'istante, calde e filanti, per apprezzare al meglio il contrasto di temperature e consistenze.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami le bruschette e i crostini in tutte le loro forme, ecco altre idee semplici e gustose per i tuoi aperitivi, **puoi farle tutte quante in friggitrice aria!**

Bruschette cacio e pepe: Un grande classico della cucina romana, in una versione croccante e irresistibile.

Bruschetta gourmet: Tante idee e abbinamenti originali per trasformare una semplice fetta di pane.

Crostini con verdure grigliate: Un'opzione fresca e colorata, perfetta per l'estate.

Bruschette di melanzane: Una versione più leggera e senza pane, dove la base è una fetta di melanzana grigliata.