

ANTIPASTI E SNACK

# Bruschette al forno di rosel

di: *rosel*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 2 ORE DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

PANE 8 fette  
BURRO aromatizzato alle erbe con aglio e  
cipolla -  
POMODORINI 15  
GRANA GRATTUGIATO 3- 4 cucchiari -  
ORIGANO FRESCO poco -  
BASILICO poco -  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE



2 Spalmare sul pane il burro.





3 Tagliare a dadini i pomodorini e metteteli in una ciotola.



4 Sminuzzate il basilico ed unitelo al pomodoro.



5 Salate e pepate.



6 aggiungete l'origano.



7 Il grana e mescolate.



8 Lasciate riposare in frigo sia il pane che i pomodori conditi almeno 2 ore.





9 Infornate il pane in forno già caldo a 200°C per 15 minuti.



10 Coprite con i pomodorini ed infornate per altri 15 minuti.

