

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette rustiche con i broccoletti

di: *sabrinamec*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

350 g di broccoletti

200 g di scamorza

6 fette di pane casereccio

1 pomodoro secco

1 spicchio di aglio

poco peperoncino piccante

3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola con abbondante acqua salata lessare i broccoli dopo averli tagliati in cimette.

In una padella lasciare rosolare l'aglio ed il peperoncino nell'olio.

Scolate i broccoli e uniteli nella badella con il soffritto.

Lasciate rosolare per bene.

Tagliare a dadini il pomodoro (precedentemente ammollato) ed a fettine la scamorza.

Unite ai broccoli il pomodoro e la scamorza e mescolare.

Tostare il pane nel forno dopo averlo leggermente oleato.

Distribuite sul pane i broccoli e infornateli a 220°C per alcuni minuti.

