

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette saporite con ricotta e olive

di: *sabrinamec*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr

POMODORINI CILIEGIA 100 gr

PANE 1 filone -

ACCIUGHE qualche filetto -

PASTA DI OLIVE 2 cucchiaini da tavola

OLIVE VERDI una manciata -

CAPPERI SOTTO SALE pochi -

BASILICO poco -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4

cucchiaini -

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pane a fette e passatele al forno con sopra un filo di olio al fine di bruscarle.

In una ciotola mettete la ricotta con la pasta di olive, 1 cucchiaio olio, 1 pizzico di sale e mescolare bene.

Tagliare a spicchi i pomodori, sciacquate i capperi, tritare finemente il basilico.

Spalmare il composto sulle bruschette e unite sopra ogni bruschetta 3-4 spicchi di pomodoro, 1 acciuga, 1 cappero, 1 oliva, poco basilico e infine un filo di olio.

Servite.

