

ANTIPASTI E SNACK

Bruschette sfincionate

di: *apokalipsenow*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

8 fette di pane casereccio
3-4 cucchiai di olio d'oliva
1 cipolla bianca a fette
250 g di passata di pomodoro
1-2 acciughe sott'olio
poco origano
un pizzico di zucchero
60 g di caciocavallo
1 cucchiaino di pangattato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una padella fate soffriggere la cipolla nell'olio.

Unite l'acciuga e lasciatela sciogliere.

Unite la passata e lasciate cuocere, a fine cottura unite sale, pepe, zucchero e pangrattato.

Riportate a bollore e spegnete la fiamma.

Alla fine dovrete ottenere un sugo abbastanza denso.

Unite il caciocavallo.

Condite le fette di pane con il sugo e trasferitele in una piastra.

Infornate sotto il grill per circa 5 minuti.



*In questa maniera...
una volta bruschettate
servitele ad i vostri commensali*



Eccole ...



Apokalipse