

BRUSCHETTE



1 Metti i pomodori in acqua bollente per pochi secondi e toglila la buccia.

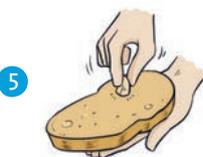
2 Taglia a metà i pomodori: elimina i semi e l'acqua. Poi taglia i pomodori a pezzetti.



3 Taglia otto fette di pane (non sottili) e mettile a tostare nel forno o sulla griglia.



4 Sbuccia gli spicchi di aglio e tagliali a metà.



5 Strofini gli spicchi di aglio sulle fette di pane tostato.

6 Distribuisci i pomodori sulle fette di pane, condisci con olio e sale e servi subito!



TEMPO
DI PREPARAZIONE

● ○ ○ ○
10 minuti

TEMPO
DI COTTURA

● ○ ○ ○
qualche minuto

LIVELLO
DI DIFFICOLTÀ

★ ★ ★
basso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 fette di pane fresco (filoncino, ciabatta o pagnotta)
- 3/4 pomodori (meglio se grossi, rossi e maturi)
- 2 spicchi di aglio
- 2/3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale q.b.



TRACCIA 5



VIDEO 2