



Gli antipasti tradizionali

BRUSCHETTE CAPRESI



Ingredienti

3 FETTE DI PANE
CASERECCIO
.....
10 POMODORINI
.....
ORIGANO q.b.
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
FORMAGGIO FRESCO A
SCELTA
.....
SALE E OLIO EVO q.b.
.....
ERBA CIPOLLINA a piacere

Procedimento

- Tagliate 3 fette di pane dello spessore di circa 2 cm e mettele ad abbrustolire;
- Mentre le fette si abbrustoliscono, tagliate i pomodorini e conditeli con olio, sale e origano;
- Se necessario, tagliate il formaggio fresco;
- Strofinare il pane abbrustolito con lo spicchio d'AGLIO BIANCO PIACENTINO;
- Farcite le bruschette con i pomodorini e il formaggio;
- Sistemate le bruschette su un piatto da portata, cospargetele con un giro d'olio e guarnite, a piacere, con erba cipollina.