



# *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 mettetele 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.