Pomì
O Così. O Pomì.

# Bruschette al pomodoro



**Tempo di preparazione**: 15 min
**Difficoltà**: Facile

### Ingredienti

- Basilico: 2 foglioline
- Feta: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive nere: 2
- Origano: q.b.
- Pane: 6 fette
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

## Preparazione

Le bruschette al pomodoro sono un must dell'estate. Sono una ricetta semplicissima ma di un buono che più buono non ce n'è, fatte così poi sono gustosissime, in 3 varianti sfiziose, colorate e saporite, al basilico, con feta e con olive nere, perfette come antipasto, ideali per l'aperitivo o per un buffet, una tira l'altra!

1. Mettete il ***pomodori a cubetti Pomì*** in un padellino, salatelo e lasciatelo cuocere per circa 5 minuti, deve asciugarsi completamente, conditelo poi con olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero ed origano.
2. Mettete le fette di pane su di una griglia e lasciatele dorare a fuoco vivace su entrambi i lati.
3. Condite le bruschette con il pomodoro e aggiungete in alcune la feta, in altre le olive nere a pezzettini ed in altre ancora del basilico.

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 400 gr

