

Bruschette al pomodoro



Tempo di preparazione: 15 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

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

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr



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 Pomi** 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.