Pomì
O Così. O Pomì.

Bruschettone alle verdure



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: uno spicchio
- Basilico: un rametto
- Melanzana: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Origano: q.b.
- Pane per bruschette: 2 fette
- Pepe nero: q.b.
- Peperone: 1
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2

Preparazione

Le bruschettone alle verdure sono una ricetta facilissima e super gustosa. Con questo caldo si ha voglia di piatti freschi e nutrienti e si mangiano tante verdure, quindi, quale modo migliore di gustarle se non come condimento per una bella bruschetta gigante? Vi assicuro che andranno a ruba!

1. Pulite le verdure e tagliatele a pezzettini, mettetele in una padella insieme ai pomodori a cubetti Pomì e al basilico, salate e lasciate cuocere il tutto per 10-15 minuti, le verdure devono ammorbidirsi;
2. Grigliate il pane sulla piastra da entrambi i lati;
3. Non appena le verdure saranno cotte, conditele con olio, pepe, origano e mescolate;
4. Condite le bruschette con le verdure e aggiungete sopra un pochino di origano.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

