Bruschette con crema di melanzana



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Melanzana: 1
- Menta: 2 rametti
- Olio extra vergine di oliva: 6 cucchiai
- Pane senza glutine: 12 fette
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Le bruschette con crema di melanzana sono un **antipasto sfizioso** davvero gustosissimo. La crema di melanzana si prepara in pochi minuti ed è profumata e saporita, rende le bruschette di pane morbide e deliziose, sono perfette da preparare per un **buffet**, un **aperitivo** o un **apericena**, una tira l'altra!

1. Sciacquate la melanzana, togliete la buccia se volete e tagliatela a dadini.
2. Versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di una padella e fate imbiondire lo spicchio di aglio tritato.
3. Unite le melanzane e fatele soffriggere per un paio di minuti.
4. Salate la melanzana, versate il ***Pomodoro a cubetti Pomì*** e fate cuocere il tutto per 10-15 minuti.
5. Non appena i cubetti di melanzana saranno morbidi, trasferiteli in un tritatutto e aggiungete la menta e il pepe nero, frullate il tutto fino ad ottenere una bella cremina.
6. Tostate il pane in forno preriscaldato a 200° fino a doratura e conditelo poi con la crema di melanzana.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

