Bruschetta pomodoro e acciughe



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Alici: a piacere
- Mozzarella: 1
- Olio: q.b.
- Olive: a piacere
- Pane: 4 fette
- Prezzemolo: q.b.

Preparazione

Preparare la farcitura della bruschetta, facendo soffriggere in padella uno spicchio di aglio e un filo di olio evo, le alici, le olive e il prezzemolo.
Una volta tutto soffritto a fuoco basso versiamo il pomodoro **Polpa fine Pomì**, e facciamo cuocere qualche minuto.

Tostiamo il pane in padella o in forno, facendolo appena dorare.
Farciamolo con la salsa preparata precedentemente, aggiungiamo sopra la mozzarella e gratiniamo in forno per 2 minuti.

For this recipe we used:

Polpa Fine

