

## Кростоне алла Норма



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (4-х человек)

- Мякоть томатов в кубиках 500g 800 г
- **Ингредиенты**
  - Баклажан 1 шт.
  - Лепестки цветов для украшения
  - Оливковое масло по вкусу
  - Свежий базилик по вкусу
  - Сухая рикотта по вкусу
  - Хлеб 4 ломтика
  - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Нарежьте баклажан кубиками.
2. Обжарьте овощ до золотистого цвета на сковороде с чесноком и оливковым маслом первого холодного отжима.
3. Добавьте **Мякоть Томатов в кубиках Pomì**, пряные травы, соль и перец по вкусу.
4. Когда соус загустеет, а жидкость испарится, выложите его на поджаренные ломтики хлеба.
5. Сверху покрошите сухую рикотту (возможно заменить на сыр тофу), украсьте свежим базиликом и лепестками цветов.