

Per questo antipasto, che valorizza al meglio il nostro olio d'oliva più volte premiato, bastano pochi ingredienti!
La bruschetta si prepara in un attimo ed è sempre buonissima.

Bruschetta al pomodoro

Ingredienti per persona

Per prima cosa preparare il condimento:

100 g di pomodori ben maturi lavare, tagliare a dadini con la buccia, salare e dopo mezz'ora eliminare l'acqua che hanno rilasciato. Se si ha fretta, scolarli subito dopo averli tagliati.

¼ di spicchio d'aglio schiacciare e aggiungere, condire con
sale e pepe e completare con

¼ di cucchiaino d'olio d'oliva e
basilico tritato finemente.

2 mezze fette di pane tostare e strofinare leggermente con

1 spicchio d'aglio
sbucciato, poi distribuirvi sopra i pomodori preparati e condire generosamente con
olio d'oliva.

Il piatto diventa ancora più ricco con due fette di mozzarella
e qualche oliva!



IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Se non avete pomodori a portata di mano, preparate semplicemente una bruschetta all'olio: strofinare la fetta di pane tostato con l'aglio, irrorarla d'olio d'oliva, aggiungete sale e pepe... ed ecco fatto! In Toscana la chiamano anche «fettunta».