BRUSCHETTA POMODORO E MOZZARELLA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 4 fette di pagnotta - 4 c.s crema di olive - 1/2 spicchi d'aglio - Sale e pepe - 1 pomodori - 8 fette di mozzarella - 8 foglie di basilico fresco

---

1. Preparare il pane di campagna seguendo la ricetta.

2. Preparare la crema di olive seguendo la ricetta a p. 89 dividendo le dosi per 2.

3. Far tostare leggermente le fette di pane nel tostapane oppure in forno e sfregarci sopra l'aglio.

4. Lavare i pomodori. Nella bacinella medio con il disco per affettare da 2 mm, affettare i pomodori. Metterli sotto sale in uno scolapasta.

5. Tagliare la mozzarella a fette di circa 1 centimetro.

6. Spalmare le fette di pane con la salsa di olive. Posare sopra le fette di pomodoro e in seguito la mozzarella, salare e pepare a piacimento.

7. Mettere in forno in posizione ?grill? per circa 3 minuti. Sorvegliare la cottura.

8. Decorare con alcune foglie di basilico fresco.

9. Servire tiepido.

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■