

BRUSCHETTA

Ricetta tedesca



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

Ingredienti : Per 6 persone

- 1 spicchio d'aglio - ½ scalogno (25g) - 1 kg di pomodori ben maturi - 3 cucchiaini di olio di oliva - 1 mazzo di basilico - ½ cucchiaino di sale - Pepe macinato fresco - Pane ciabatta

1. Mettere lo spicchio d'aglio e un mezzo scalogno nella bacinella trasparente. Tritare con il programma ROBOT.

2. Tagliare i pomodori in 4 e togliere i semi. Aggiungere i pomodori, le foglie di basilico, il sale, il pepe e l'olio di oliva nella bacinella trasparente. Tritare gli ingredienti con il programma ROBOT utilizzando il tasto PULSE.

3. Servire la bruschetta sulle fette di Ciabatta e guarnire con alcune foglie di basilico.

Consigli del cuoco :

Potete mescolare la bruschetta con cubetti di mozzarella o pezzetti di formaggio grana. Potete profumare le vostre tartine di ciabatta sfregandole con mezzo spicchio di aglio e mettendo un po' di olio di oliva al basilico o al peperoncino.

