

ANTIPASTI

Bruschetta pomodoro e melanzane

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pepe

Sale

Basilico

1 fogliolina

Olio d'oliva

Aglio

1 spicchio

Melanzana

1

Pomodori

4

Pane toscano

6 fette

■ Preparazione

- 1 Lavate, asciugate e mondate la melanzana. Tagliatela a fette sottili. Accendete il forno a 170 gradi. Salate le fettine di melanzana, disponetele su una teglia, irrorate con un filo di olio e infornatele.
- 2 Lasciatele cuocere fino a quando sono diventate tenere. Nel frattempo, sbollentate i pomodori per qualche istante in acqua bollente. Scolateli, asciugateli, pelateli e divideteli a metà.
- 3 Eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini. Soffregate con lo spicchio di aglio le fette di pane e mettetele sulla piastra del forno; irrorate con un filo di olio.
- 4 Fatele tostare leggermente. Distribuite sul pane le fettine di melanzana, il pomodoro, salate e pepate e decorate con le foglioline di basilico. Vino consigliato: Dolcetto.