

Bruschetta caprese

📌 Categoria: Vegetariana - Antipasti



Informazioni Generali

 Preparazione: 10 min	 Cottura: 5-7 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Molto Bassa	

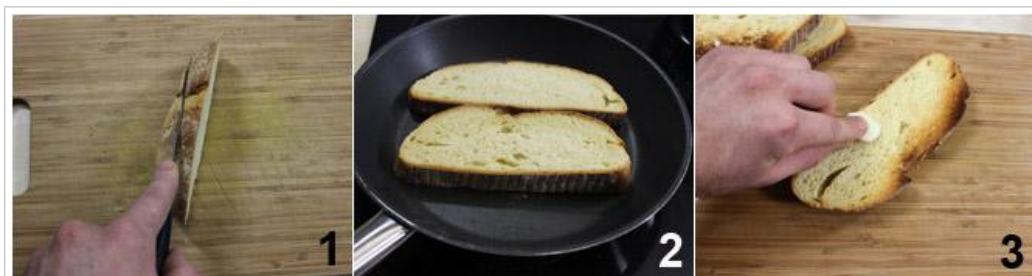


La bruschetta caprese è una tipica bontà partenopea, preparata con pane di grano duro tagliato a fette e abbrustolito, sul quale, dopo essere stato strofinato dell'aglio, vengono adagiati pezzetti di mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino, basilico, origano, olive nere intere (meglio se di Gaeta), sale e olio extravergine di oliva. La bruschetta caprese è una delizia tutta mediterranea, che può fungere da sostanzioso antipasto, ma anche da secondo piatto fresco e veloce.

Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Origano essiccato un paio di pizzichi
» Basilico 8 foglie	» Pane tipo pagnotta 4 fette da 80-100 gr l'uno
» Mozzarella di bufala 250 gr	» Pomodori ciliegino 10
» Olio extravergine di oliva q.b.	» Sale q.b.
» Olive nere intere 12	

Preparazione



Per preparare le bruschette capresi tagliate 4 fette di pane dello spessore di circa 2 cm (1), e fatele abbrustolire da entrambi i lati sotto il grill del forno o su di una padella antiaderente (2). Quando si saranno dorate prendete ogni singola fetta di pane abbrustolito e strofinateci sopra uno spicchio d'aglio (3) (uno deve bastare per tutte e 4 le fette di pane).



Una volta preparate le fette di pane mettetele da parte e preparate gli ingredienti che vi serviranno per condire la bruschetta caprese. Scolate per bene la mozzarella di bufala e tagliatela a quadretti non troppo grossi (4); tagliate in quattro parti anche i pomodorini (5). In una ciotola versate la mozzarella, le olive nere, i pomodori tagliati in quarti (6).



Unite il basilico spezzettato con le dita, l'origano, l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale (7-8). Mescolate per bene, al fine di amalgamare i sapori. Disponete su di un piatto da portata le fette di pane abbrustolite e ricopritele con il preparato, diviso per ogni fetta in egual misura (9). Cospargete le bruschette capresi con un poco di olio extravergine di oliva e servite.

Consiglio

La bruschetta caprese è una tipica pietanza estiva, proprio per la freschezza dei suoi ingredienti; per la perfetta riuscita di questa preparazione è necessario impiegare ingredienti freschissimi e pomodori maturi e saporiti. Se volete essere certi del loro gusto, acquistate dei pomodori Pachino IGP, sinonimo di qualità e di grande gusto.

Conservazione

E' consigliabile mangiare le bruschette capresi appena fatte.

Consigli per gli acquisti

Bruschetta caprese

Tostapane per 2 fette, Centraggio fette di pane, Funzione scongelamento, Funzione Crisp, Contenitore per fette extra largo, Tasto stop, Cassetto raccoglibriciole, Supporto per pane separato, Assorbimento massimo: 1.100Watt

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.