



Bruschetta

[Del 24/09/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 fette di pane casereccio, 2 spicchi di aglio, 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine, sale, pepe nero in grani

Fate abbrustolire da tutte e due le parti le fette di pane casereccio su una graticola oppure nel tostapane. Strofinatelo accuratamente con gli spicchi di aglio che avrete precedentemente schiacciato, e quindi cospargetele con sale, pepe macinato al momento e profumato olio d'oliva. L'olio deve essere vergine o extra vergine: solo la 'soma d'aj', bruschetta piemontese richiede un olio poco saporito. Volendo si può arricchire questa stuzzicante merenda con dei pomodori affettati e conditi con un po' di basilico tritato e un pizzico di origano. Vino: Orvieto secco (Lazio).

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]