



Bruschetta con pomodori secchi e fior di latte

[Del 17/03/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 fette di pane casereccio, 250 g di mozzarella fiordilatte, 8 pomodori secchi sott'olio, olio d'oliva, 1 spolverata di origano secco

Bruscate il pane e conditelo con l'olio d'oliva. Tagliate la mozzarella a fettine sottili che metterete sulle fette di pane. Quindi adagiate 2 pomodori su ogni bruschetta e cospargete di origano.

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