



Bruschette rosse e nere

[Del 18/10/2008 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 pagnotta ovale lunga circa 38 cm, 6 spicchi di aglio, 125 ml di olio extravergine di oliva, sale, pepe; per la farcitura al pomodoro: 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 400 g di pomodori maturi, 1 cucchiaio di basilico fresco, ¼ di cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di cipolla rossa sminuzzata; per la farcitura alle olive: 1 cucchiaio di olio di oliva, 60 g di olive verdi denocciolate, 2 cucchiaini di origano fresco.

Preparate la farcitura al pomodoro: eliminate i semi dai pomodori, tagliateli a pezzetti, tritate il basilico in un mixer da cucina e sminuzzate la cipolla. Scaldate l'olio in una padella, aggiungete la polpa di pomodoro, coprite con il coperchio e fate rosolare per qualche minuto a fuoco vivo, quindi trasferite in una terrina, mischiate il basilico con la cipolla e lo zucchero e mescolate con un cucchiaio di legno. Sminuzzate grossolanamente le olive, spezzettate l'origano, versate l'olio e amalgamate assieme gli ingredienti all'interno di un secondo recipiente mescolando accuratamente. Tagliate la pagnotta a fette spesse circa 2 cm e larghe 12, poi tostatele finchè non saranno colorite. Dividete ogni spicchio di aglio a metà, quindi strofinatelo su ciascuna fetta di pane e spruzzate qualche goccio di olio. Aiutandovi con un cucchiaino, distribuite la farcitura sopra le fette di pane, insaporitele con sale e pepe e fatele grigliare qualche secondo. Servite le bruschette calde, alternando i due gusti.

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