

BRUSCHETTA POMODORO E MOZZARELLA

Dosi per
8-10

Preparazione
15 - 20 minuti

Procedimento

Togliere i semi dai pomodori.

Pelare e rimuovere la parte centrale della cipolla.

Mettere la cipolla nella ciotola e tritarla leggermente.

Aggiungere pomodoro e basilico e tritare leggermente.

Aggiungere aceto, olio e condire a piacere.

Versare il mix ottenuto sul pane e spezzattarvi sopra del formaggio.

Adagiarvi sopra del basilico precedentemente spezzettato e servire.

Ingredienti

8 - 10 fette di pane da bruschetta, con spessore di circa 1cm, strofinate con aglio e olio d'oliva, condite con spezie e grigliate
8 pomodori maturi
1/2 cipolla rossa
10 foglie di basilico fresco
20ml aceto di Sherry
30ml olio d'oliva
Mozzarella di bufala, formaggio di capra o feta
Sale q.b.
Pepe nero pestato q.b.