

Bruschetta

La **bruschetta** è un piatto povero, di origine contadina, nato dalla necessità di conservare il pane a lungo. Il pane viene affettato, condito con olio, abbrustolito e strofinato con aglio. In alcune varianti è presente anche pepe, peperoncino, erbe e spezie.

La **bruschetta** può essere consumata da sola, oppure condita con i più vari ingredienti, anche se la versione più diffusa è quella con il pomodoro.

La **bruschetta** migliore si prepara con ottimo pane casereccio abbrustolito su brace di legno.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **160Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 2 fette di pane casereccio tipo Altamura, Toscano, Pugliese
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio

PREPARAZIONE

- Spennellare le fette di pane con l'olio.
- Metterle sulla brace, oppure sotto il grill del forno, fintanto che non si saranno uniformemente abbrustolite.
- Ritirarle e sfregarle con l'aglio spellato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

