

Bruschetta con dadolata di pomodori e ricotta

La **bruschetta con dadolata di pomodori e ricotta** è una preparazione semplice che deve la sua riuscita alla scelta di ingredienti nel pieno della loro stagione. Scegliere una ricotta di qualità e pomodori molto rossi e dolci.

La **bruschetta con dadolata di pomodori e ricotta** può essere servita come antipasto, ma raddoppiando le dosi può essere anche un secondo piatto leggero.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **200Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

Per la dadolata

- 100 g di pomodori rossi
- Sale
- 2 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Per la bruschetta

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

Per completare la preparazione

- 100 g di ricotta

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Metterli in una ciotola e condirli con un pizzico di sale, le foglie di basilico spezzettate, l'aglio affettato e l'olio. Mescolare e farli riposare per almeno 10 minuti.
- Nel frattempo preparare la bruschetta.
- Spennellare le fette di pane con l'olio e metterle sulla brace, oppure sotto il grill del forno, fintanto che non si saranno uniformemente abbrustolite.
- Ritirarle e sfregarle con l'aglio spellato.
- Distribuire la dadolata di pomodoro sulle fette di pane, quindi disporre la ricotta realizzando delle quenelles con due cucchiari, oppure a palline utilizzando uno scavino circolare.
- Se piace il pane croccante servire immediatamente. Se piace più ammorbidito attendere una decina di minuti.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Il termine "quenelle" si riferisce a preparazioni modellate a forma ovale. Si prende una cucchiata di ricotta e la si rigira 3-4 volte con un altro cucchiaio finché l'impasto non assume una forma ovoidale, quindi la si dispone nel piatto.

