

Bruschetta con dadolata di pomodori

La **bruschetta con dadolata di pomodori** è una preparazione semplice semplice che deve la sua riuscita alla scelta di ingredienti nel pieno della loro stagione. Ottima se realizzata con l'aglio fresco e con i pomodori molto dolci.

La **bruschetta con dadolata di pomodori** può essere servita come antipasto, ma anche come contorno, soprattutto di una bella grigliata di carne o di pesce. In questo caso, invece che grigliare il pane nel forno, farlo sulla brace.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **230Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

Per la dadolata

- 200 g di pomodori rossi
- Sale fino
- 4 foglie di basilico
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

Per la bruschetta

- 2 fette di pane casereccio tipo Altamura, Toscano, Pugliese
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- spicchio di aglio
- Basilico in foglie per decorare

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti. Metterli in un colino a perdere il loro liquido di vegetazione assieme ad un pizzico di sale, qualche foglia di basilico spezzettata e l'aglio affettato.
- Lasciarli riposare per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Trasferire i pomodori in una ciotola e condirli con l'olio.
- 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, decorare con foglie di basilico e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

