



Le bruschette classiche per eccellenza: al pomodoro con aglio, olio e basilico; perfette perché amatissime da chiunque, veloci da preparare e sempre gustose, facilmente adattabili a cene sia a base di carne che a base di pesce.

Ingredienti:

pomodoro perino 2
basilico q.b.
pane per bruschette 4 fette
aglio 1 spicchio
origano q.b.
sale q.b.
pepe q.b.
olio di oliva extravergine 3 cucchiari.

Preparazione:

- 1) Lava ed asciuga i pomodori, tagliali a tocchetti e mettili in una ciotola con le foglie di basilico preventivamente spezzettate, un pizzico d'origano, sale e pepe.
- 2) Condisci il mix al **pomodoro aglio e basilico** con l'olio e lascialo insaporire per mezz'ora.
- 3) Griglia le fette di pane lasciandole sul fuoco per 2 minuti per lato. Sbuccia l'aglio e strofinalo su queste ultime, insistendo particolarmente sulla crosta.
- 4) Distribuisci sulle bruschette il mix di **pomodoro aglio e basilico** ed un po' del sughetto; falle riposare un minuto e servile ancora calde.