

# Bruschetta Al Pomodoro

Tagliate i pomodori a cubetti, tritate il basilico e sbucciate gli spicchi di aglio: fate marinare tutti gli ingredienti per 2 ore nell'olio. Affettate il pane e abbrustolitele al solito per 2 minuti a parte. Servite le fette ben calde, condite con la marinata da cui avrete previamente eliminato l'aglio.

## Ingredienti

1 Filone Pane Casereccio (filoni Da 400 G)  
300 G Pomodori San Marzano Maturi  
10 Foglie Basilico Ligure  
2 Spicchi Aglio  
6 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine

## Note

Preparazione: 170 minuti.