

Bruschetta

Fate abbrustolire da tutte e due le parti le fette di pane casereccio su una graticola oppure nel tostapane. Strofinatele accuratamente con gli spicchi di aglio che avrete precedentemente schiacciato, e quindi cospargetele con sale, pepe macinato al momento e profumato olio d'oliva. L'olio deve essere vergine o extra vergine: solo la 'soma d'aj', bruschetta piemontese richiede un olio poco saporito. Volendo si pu? arricchire questa stuzzicante merenda con dei pomodori affettati e conditi con un po' di basilico tritato e un pizzico di origano. Vino: Orvieto secco (Lazio).

Ingredienti

4 Fette Pane Casereccio
2 Spicchi Aglio
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe Nero In Grani

Note

Preparazione: 5 minuti. Cottura: 5 minuti.