

Bruschette estive



Delle bruschette estive sono proprio quello che ci vuole al rientro dal lavoro, in queste calde giornate, per cenare con gusto senza accendere i fornelli. La ricetta ovviamente è semplicissima perché non c'è ricetta! Basterà abbrustolire del buon pane e sbizzarrirsi come si vuole! Noi le abbiamo preparate con ricotta, prosciutto cotto e pomodorini, tutti ingredienti a crudo.

Ingredienti per 2 persone

6 fette di pane toscano
1 spicchio d'aglio
100 g di ricotta
50 g di prosciutto cotto
7/8 pomodorini
olio evo
sale e pepe

Per prima cosa abbrustolite il pane finché non è bello croccante.

Nel frattempo lavate accuratamente e tagliate i pomodorini.



Conditeli con olio evo, sale e pepe e metteteli da parte.

Prendete lo spicchio d'aglio e strisciatelo bene sopra le fette di pane abbrustolito in modo da insaporirlo. Spalmate la ricotta sul pane e adagiatevi sopra una fettina di prosciutto cotto.



Infine ricoprite con i pomodorini. Il pane caldo renderà cremosa la ricotta e otterrete delle bruschette dal sapore deciso ma fresco! Buon appetito!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Secondi e contorni](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)