



GUSTO IN FAMIGLIA

BRUSCHETTA CON SPECK ALTO ADIGE E POMODORO

15 minuti – facile – per 4 persone



Ingredienti:

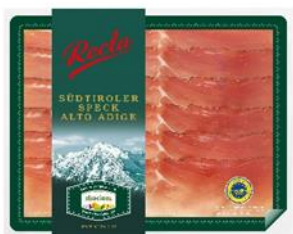
- 200 g pomodori
- ½ spicchio d'aglio tritato finemente
- 2 C olio d'oliva
- 8 fette di pane bianco (per bruschetta o all'olio) tostato
- ½ peperoncino macinato
- sale
- pepe appena macinato
- 1 c basilico tagliato finemente
- 8 rotolini di Recla Speck Alto Adige IGP

Preparazione:

1. Pelare il pomodoro, liberarlo dai semi e tagliarlo a dadini.
2. Stufare l'aglio in un po' d'olio d'oliva e unirlo al pomodoro.
3. Aromatizzare con il peperoncino macinato, il sale e il pepe, distribuire poi sulle fette di pane bianco tostato.
4. Guarnire con il basilico ed i rotolini di Speck Alto Adige, infine servire.

Suggerimenti:

1. Al posto del pane bianco, potete usare anche della coppia venostana o delle fette di pane da toast.
2. Potete preparare la bruschetta anche con melanzane o zucchine trifolate, oppure dadini di mozzarella.



Speck Alto Adige IGP 90g

Queste fette di Speck Alto Adige sono sottili, tenere, versatili e quindi un ingrediente ideale per qualsiasi piatto.