

# Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

## BRUSCHETTA CON BURRATA, POMODORINI GIALLI ARROSTO E SPECK

ca. 30 minuti – facile – 4 persone



### Ingredienti:

- 4 fette di pane per bruschetta
- 140 g Recla Speck Alto Adige IGP Stick
- 300 g burrata
- 250 g datterini gialli
- 40 g rucola
- olio extravergine
- origano
- sale, pepe

### Preparazione:

1. Tagliare i pomodorini in due, eliminare parte dei semi e dell'acqua all'interno e disporli su una teglia ricoperta da carta forno con il taglio verso l'alto.
2. Cospargerli con sale, pepe, origano e un filo di olio.
3. Cuocerli in forno preriscaldato a 170° per circa 20 minuti.
4. Nel frattempo, spennellare le fette di pane con l'olio, tostarle in padella, nel forno o sulla griglia calda.
5. Condire le fette di pane tostate con la burrata spezzettata, i pomodorini arrostiti, qualche fogliolina di rucola e lo Speck Alto Adige IGP Stick.
6. Completare con un filo di olio extravergine di oliva e servire.



### Speck Alto Adige IGP Stick 70g

Questi Stick sono ideali per gustosi stuzzichini da aperitivo o per aggiungere un elemento croccante e gustoso ai tuoi piatti caldi. Un amico prezioso in cucina!