

BRUSCHETTA AL POMODORO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 300 g di pomodori san marzano maturi
- 10 foglie di basilico ligure
- 2 spicchi di aglio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine

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.