BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio (fette alte 1 cm)
- aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 500 g di pomodori ciliegia
- basilico napoletano
- sale marino
- pepe macinato al momento

Far tostare senza bruciare le fette di pane fresco e mentre sono ancora calde strofinarle su un lato con spicchi di aglio schiacciato.
Disporre su ogni fetta i pomodori lavati, asciugati e tagliati a metà.
Salare, irrorare con l'olio e rifinire col basilico sminuzzato.