Bruschette Con La Rucola

Categoria : Antipasto -
Pubblicato da Lino Perrella in 25/7/2011

Bruschette Con La Rucola - Ingredienti per 4 persone: 4 Fette = Pane Casereccio. 1 = Melanzana. 250 G = Mozzarella. 1 Mazzetto = Insalata Rucola. 200 G = Pomodorini Ciliegia. 1 Spicchio = Aglio. = Olio D'oliva Extra-vergine. = Origano. = Sale. = Pepe

Bruschette Con La Rucola

Spuntate la melanzana, lavatela con cura, asciugatela con fogli di carta assorbente e riducetela a tocchetti con la buccia.

Servendovi di una padella antiaderente, riscaldate l'olio e friggetela.

Subito dopo, disponete i tocchetti su carta assorbente per eliminare l'olio di cottura in eccesso.

Trasferiteli in un secondo momento in una ciotola capiente, aggiungete la mozzarella tagliata a dadini, unite i pomodorini lavati e divisi a metà, la rucola spezzettata (lavata), l'olio, il sale, il pepe, l'origano e mescolate delicatamente tutti gli ingredienti.

Nel frattempo, tostate le fette di pane casereccio, strofinatele con lo spicchio d'aglio, distribuite il

composto preparato e servite.