

## **Bruschetta con Cipolle e Olive**

**Categoria : LA FRITTATA**

**Pubblicato da [D.N.](#) in 1/10/2010**

**Ingredienti: 1 kg. di cipolle bianche e dolci, 4 cucchiari di olio d'oliva, un cucchiario di pasta d'acciughe, 2 rametti di timo sbriciolato, sale, pepe, olive e una foglia di basilico sminuzzato. Fette di pane casereccio o di segale e pat  di olive.**



### **Preparazione:**

Pelate e affettate le cipolle. In una padella antiaderente scaldate 4 cucchiari di olio d'oliva, fatevi fondere un cucchiario di pasta d'acciughe e unite le cipolle e 2 rametti di timo sbriciolato.

Salate e pepate e, mescolando, fate appassire e dorare le cipolle.

A fuoco spento, unite una manciata di olive taggiasche e una di basilico sminuzzato. Servite su fette di pane casereccio o di segale, tostate e spalmate con pat  di olive.

*Tempo di cottura: 15'*