



Vizio & Sfizio

BRUSCHETTE AL PATE' DI OLIVE (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

pane francese o da bruschetta tagliato a fette

1 mozzarella

pomodorini ciliegia

paté di olive taggiasche (Rossi)

qualche foglia di basilico

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Fate tostare il pane tagliato a fette in forno o sulla griglia.

Nel frattempo sgocciolate bene la mozzarella dal siero e tagliatela a dadini.

Tagliate a metà i pomodorini, privateli dei semi e tagliate anch'essi grossolanamente.

Insaporite, se ve ne fosse bisogno, la mozzarella e i pomodorini con un pò di olio, sale e pepe, ma tenete conto che la mozzarella dovrebbe già essere abbastanza salata e che la salsa di olive è già abbastanza saporita.

Spalmate il pane con il patè di olive, distribuitevi sopra un pò di mozzarella e decorate con i dadini di pomodoro e se volete con qualche pezzetto di foglia di basilico spezzettato per dare freschezza.

Buon Appetito !!!