



Bruschetta del nostro paese

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetti di Sgombro all'Olio d'Oliva

Ingredienti per 4 persone

- 200g di quartirolo- 2 confezioni di Filetti di Sgombro- Rio Mare all'Olio di Oliva da 125g- 8 fettine di pane integrale tostato- 2 pomodori maturi

- 1 spicchio di aglio- 50g di rucola- 2 pomodori secchi- Sale- Pepe

Procedimento

- Tagliate il quartirolo a cubetti e i pomodori a fette molto sottili, sgocciolate lo sgombro e dividetelo a pezzi. Abbrustolite quindi le fette di pane su una griglia o in padella.- Strofinare ogni fetta di pane con l'aglio e disponetevi sopra un po' di rucola, qualche cubetto di quartirolo e il pomodoro. Condite con sale e pepe.- Completate le bruschette con lo sgombro, guarnite con abbondante rucola e con il pomodoro secco tagliato alla julienne con una forbice. Servite subito.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI