



bruschetta con pomodoro* e basilico

* naturalnie najlepiej smakuje z pięknymi, aromatycznymi pomidorami w lecie, ale poza sezonem zastępuję je pomidorkami koktajlowymi

8-9 kromek ciabatty
400 g pomidorków koktajlowych
1 duży ząbek czosnku (lub 2 mniejsze)
3 gałązki bazylii
dobra oliwa z oliwek
sól, świeżo zmielony czarny pieprz

piekarnik rozgrzać do 230°C.

z pomidorów usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. dodać posiekany drobno czosnek, pokrojone listki bazylii, plać dobrze oliwą, dobrze posolić i doprawić pieprzem. wymieszać.

koromki ciabatty położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować lekko oliwą i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 4 min. brzegi powinny się zazłocić, środek powinien być miękki.

grzanki wyjąć z pieca, nałożyć na nie równomiernie przyprawione pomidory. gotowe!

i dzisiaj znowu życzę wszystkim: buon appetito!