

Bruschetta profumata con Crema di pomodoro ciliegino Academia Barilla



Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|--|--------------|
| • Crema di pomodoro ciliegino Academia Barilla | 200 g |
| • Olio extra vergine d'oliva Monti Iblei D.O.P. Academia Barilla | quanto basta |
| • Sapori italiani Academia Barilla | quanto basta |
| • Sale | quanto basta |
| • Pane toscano | 600 g |
| • Basilico | n. 8 foglie |

Preparazione:

Tagliare il pane Toscano a fette alte circa 1 cm. Tostare leggermente il pane al forno, ungere con olio extravergine di oliva e ricoprire con la Crema di pomodoro ciliegino. Condire il tutto con un pizzico di sale e di Sapori italiani miscela di capperi, olive e origano. Guarnire con due foglie di basilico fresco e servire senza far raffreddare il pane.