



Bruschetta ai pomodori secchi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - formaggio pepato - spalmabile - bruschetta ai pomodori secchi

Ingredienti:

Pomodori secchi  
Peperoncino verde  
Scalogno  
Formaggio pepato stagionato  
Olio e.v.o.  
Origano

Procedimento:

Tritare in maniera grossolana dei pomodori secchi ammorbiditi, metterli dentro una ciotola aggiungendo del peperoncino verde tagliato ad anelli, uno scalogno affettato sottilmente, dei tocchetti piccolissimi di pepato stagionato, dell'olio extra vergine di oliva, un po' di origano e si fa riposare per una buona mezz'ora; quando si servono si arrostitiscono delle fette di pane casereccio che ricoperte da una buona cucchiata di condimento, faranno apprezzare la bontà dei pomodori secchi.

eCucinando.it