

# Bruschette al pomodoro



## Ingredienti per 8 bruschette

8 fette di pane vecchio di qualche giorno



4 pomodori maturi



1 spicchio di aglio



Olio di oliva



sale



Peperoncino macinato



Origano o basilico fresco



# Come si preparano

Lava i pomodori.



Taglia i pomodori a metà e toglì i semini.



Taglia i pomodori a pezzettini piccoli.



Metti i pomodori tagliati in un piatto fondo.



Metti 4 cucchiaini di olio sui pomodori.



Aggiungi un po' di sale e peperoncino.



Aggiungi un po' di origano o di basilico tagliato a pezzetti.



Mescola bene.

Fai **abbrustolire** le fette di pane in una piastra elettrica o in una padella.



Le fette di pane si bruciano facilmente, controllale spesso.



Metti le fette di pane abbrustolito in un piatto.

Sbuccia lo spicchio di aglio con un coltello.



Strofina l'aglio su ogni fetta di pane.



Predi il piatto con i pomodori tagliati.

Metti i pomodori tagliati sulle fette di pane con un cucchiaino.



Le tue bruschette sono pronte



## Vocabolario

**abbrustolire**: far diventare croccante.