



Bruschetta all'aglio, pomodoro, olive nere e grana

Ingredienti

Per 6 persone : 3 pomodori - 1 cipolla - 10 gr di zucchero - 150 gr di olive nere
150 gr di grana - 1 filoncino di pane - Olio di oliva q.b.

Preparazione

Tagliare il filoncino e condire le fette con l'olio di oliva.

Cuocerle in forno a 180°C per 10 min finché non sono dorate.

Sbucciare una cipolla e tritarla nel Cutter Robot-Coupe.

Lavare i pomodori e tagliarli a cubetti di 5x5x5 mm con il CL 50 Ultra.

Tritare le olive nere nel cutter.

Rosolare la cipolla con un po' di olio di oliva, unire i pomodori e lo zucchero a fuoco basso. Incorporare le olive nere e lasciar cuocere per 15 min.

Grattugiare il grana con il disco per il grana nel CL 50 Ultra.

Spalmare sul pane la salsa di pomodori e aggiungere il grana grattugiato

Si può aggiungere anche un po' di origano.

L'astuzia del cuoco

Ottimo con una fettina di prosciutto sopra!

