

Bruschette al pomodoro e acciughe

Ingredienti per 4 persone

.....
8 fette di pane raffermo
2 spicchi d'aglio
4 pomodori maturi
2 cucchiaini (20 ml) di olio d'oliva
extravergine
50 g di filetti d'acciuga sott'olio
.....

Abbrustolite le fette di pane dalle 2 parti, finché sono dorate. Soffregatele con l'aglio finché sono calde. Tagliate a metà i pomodori e passateli sul pane in modo che ne assorba succo e semi senza però impregnarsi troppo.

Tagliate i pomodori rimasti a cubetti e disponeteli sulle bruschette. Versate su ogni fetta un po' d'olio e deponetevi i filetti d'acciuga, scolati e tagliati a fettine. Aggiungete sale e pepe e servite subito.