

Bruschette con formaggio, pomodorini e menta



Ingredienti

- 120 g fette di filoncino francese
- 200 g formaggio fresco spalmabile
- 1 cucchiaino menta CANNAMELA
- 250 g pomodorini
- 1 spicchio aglio
- qb olio extravergine d'oliva
- qb sale
- qb pepe nero macinato CANNAMELA
- qb menta CANNAMELA per decorare



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
249.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Ungere leggermente le fette di pane e farle tostare in forno o nel tostapane a 180° per 5 min.
- 2 Dividere a spicchi i pomodorini privati dei semi, poi condirli con poco sale, pepe, aglio e un filo d'olio.
- 3 Aromatizzare il formaggio spalmabile con la menta CANNAMELA.
- 4 Spalmare il formaggio sul pane tostato.
- 5 Porre i pomodorini sulle bruschette.
- 6 Spolverare con la menta CANNAMELA e servire.