

Bruschette al lardo e rosmarino

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Molto Bassa	

Le bruschette con lardo di Colonnata e rosmarino sono deliziosi bocconcini ideali da servire per un aperitivo, o come antipasto.

Indispensabile elemento per la buona riuscita della pietanza è il tenero e delicatissimo lardo di Colonnata, da affettare sottilmente, adagiare su fette di pane tostato e cospargere con pepe macinato e uno spicchio di pomodoro.

Un boccone da veri intenditori!



per 16 piccole bruschette

>> Lardo di Colonnata 200 gr	>> Pomodori ciliegino 4
>> Pane 1 filoncino (tipo baguette)	>> Rosmarino fresco 1 rametto
>> Pepe macinato fresco q.b.	

Preparazione



Affettate il pane (1) ricavando 16 fettine alte 1cm. Ponete le fette di pane a tostare in forno a 200° (2) fino a che diventeranno dorate (basteranno pochi minuti), poi estraetele e lasciate intiepidire. Affettate finemente il lardo (3).



Lavate e tagliate in quarti i pomodorini (4) e tritate il rosmarino; disponete il lardo sul pane, dopodiché cospargetelo di pepe macinato; posizionate su ogni bruschetta un quarto di pomodoro e il rosmarino tritato (6). Servite immediatamente.

Consiglio

Se vi piace, prima di posizionare il lardo sul pane, potete strofinare leggermente su ogni fetta dell'aglio fresco.

