

## **Bruschetta con pomodorino**

丘の上のポモドリーノのブルスケッタ



### 【材料】

天然酵母のパン  
丘の上のポモドリーノ  
にんにく  
野生のオレガノ  
海のしずく（天日乾燥海塩）  
アサクラオイル お好みの量

### 【つくり方】

- 1) 天然酵母パンは適当にスライスしとカリカリまでトーストする  
（焼き加減はお好みで）
- 2) ニンニクを二分の一にカットし、切った断面を軽くパンにこすりつけニンニクの風味をすりこむ（やりすぎないように）
- 3) 丘の上のポモドリーノの果肉をフォークでぎっくりつぶし、汁と共にパンに載せる
- 4) その上から海のしずく、野生のオレガノをぱらぱらとふり、アサクラオイルを上からたっぷりかける