

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
アサクラ EVO
野生のオレガノ
コンチェントラートデルマーレ

【作り方】

- 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) ボールに丘の上のポモドリーノの果肉を入れ、フォークでざっくりつぶし、汁と共にパンに載せる
- 4) 上からコンチェントラートデルマーレ、野生のオレガノをぱらぱらとふり、EVOを上からたっぷりかける