

BABÀ

Ricetta



Bruschette

Bruschetta tomates confites, mozzarella di Bufala & pesto verde

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de campagne
- Une mozzarella di Bufala
- Un pot de tomates confites (ici Fattoria Sila)
- 4 c.à s. de pesto verde (ici Maletti)
- Quelques feuilles de roquette
- Huile d'olive, sel, poivre

Commencez par faire chauffer les tranches de pain avec un filet d'huile d'olive au four à 160°C pendant 5 min.

Ajoutez la mozzarella di Bufala en tranches sur le pain et remettez au four pendant ¾ min.

Sortez les pains du four et ajoutez les tomates confites, la roquette et le pesto.

Salez, poivrez et vous n'avez plus qu'à déguster !

Bruschetta finocchiona IGP, gorgonzola & fichi

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 figues
- 200g de gorgonzola
- 16 tranches de finocchiona IGP (saucisson au fenouil)
- Huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre

Faites chauffer votre four à 160°C et enfournez les tranches de pain avec un filet d'huile d'olive pour environ 5 min.

Ajoutez ensuite le gorgonzola sur les bruschette et remettez les 3 min au four.

Sortez les enfin du four, ajoutez la finocchiona et les figues en morceaux.

Faites tomber quelques gouttes de vinaigre balsamique sur le tout, salez, poivrez et c'est prêt !