

# Bruschetta pomodoro e acciughe

**Tempo di preparazione:** 15 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Alici: a piacere
- Mozzarella: 1
- Olio: q.b.
- Olive: a piacere
- Pane: 4 fette
- Prezzemolo: q.b.

## Preparazione

Preparare la farcitura della bruschetta, facendo soffriggere in padella uno spicchio di aglio e un filo di olio evo, le alici, le olive e il prezzemolo.

Una volta tutto soffritto a fuoco basso versiamo il pomodoro **Polpa fine Pomì**, e facciamo cuocere qualche minuto.

Tostiamo il pane in padella o in forno, facendolo appena dorare.

Farciamolo con la salsa preparata precedentemente, aggiungiamo sopra la mozzarella e gratiniamo in forno per 2 minuti.



**For this recipe we used:**

Polpa Fine

