



aperitiv

Bruschette cu roșii

Prepari **4 porții** în **25 minute**, plus timpul de coacere.

Adună la un loc: 2 roșii cărnoase, 2 căței de usturoi, sare și piper, jumătate de legătură de busuioc proaspăt, 8 felii de pâine albă sau baghetă, 6 linguri de ulei Bonatello.

Preîncălzește cuptorul la 200°C. Spală roșiile, taie-le în 2, curăță cotorul și semințele, apoi taie-le cubulețe. Curăță usturoiul.

Condimentează roșiile cu sare și piper. Spală bine busuiocul, scutură toată apa și alege doar frunzele fragede pe care le tai fâșii și le amesteci cu roșiile.

Coace feliile de pâine în cuptor pe ambele părți până devin aurii. După ce le scoți freacă-le bine cu usturoi. Picură ulei Bonatello pe fiecare felie, apoi acoperă cu un strat generos de amestec cu roșii.

Secretul lui Bonatello

Adaugă în compoziție câteva frunze de mentă tocate fin, pentru un gust răcoritor.