

Acquasala

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane di altamura raffermo
100 g olio d'oliva extra-vergine leggermente fruttato
15 pomodorini tipici pugliesi
2 spicchi aglio
Alcune foglie basilico
origano
sale

Preparazione

Spruzzate d'acqua le fette di pane dopo averle strofinate leggermente con l'aglio, poi strizzatele con delicatezza, in modo che restino in forma e consistenti. Lavate ed asciugate i pomodori, tagliateli a metà e con questi strofinate delicatamente le fette di pane facendole assorbire di sugo. Dovrà rimanere solo la buccia del pomodoro. Lavate il basilico, asciugatelo e tritatelo finemente, quindi distribuitelo sulle fette di pane ed in seguito anche l'origano ed il sale. Irrorare con olio d'oliva extra-vergine leggermente fruttato lasciare riposare per dieci minuti e servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>