

Bruschetta con cipolle e olive

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g cipolle bianche dolci
4 cucchiaini olio d'oliva
1 cucchiaino pasta d'acciughe
2 rametti timo sbriciolato
sale
pepe
1 manciata olive
1 foglia basilico sminuzzato
Alcune fette pane casereccio (o pane di segale)
paté di olive

Preparazione

Pelate e affettate le cipolle. In una padella antiaderente scaldate 4 cucchiaini di olio d'oliva, fatevi fondere un cucchiaino di pasta d'acciughe e unite le cipolle e 2 rametti di timo sbriciolato. Salate e pepate e, mescolando, fate appassire e dorare le cipolle. A fuoco spento, unite una manciata di olive e una di basilico sminuzzato. Servite su fette di pane casereccio o di segale, tostate e spalmate con paté di olive.

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

<http://www.ricetteitalia.org>