

Bruschetta con patate, sgombro e cipolla

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
2 cipolle rosse piccole
2 patate
150 g sgombro sott'olio
sale
olio d'oliva
1 presa origano

Preparazione

Tagliate a rondelle sottili le cipolle e lasciatele riposare in acqua per almeno un'ora. Lessate le patate in acqua salata e tagliatele a pezzetti piuttosto piccoli. Unite le cipolle ben scolate alle patate e allo sgombro sgocciolato e sminuzzato. Condite l'insalata con l'olio, il sale e l'origano. Tostate il pane e disponetevi sopra l'insalata.

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

<http://www.ricetteitalia.org>