

Bruschetta con piattoni al pomodoro

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
300 g piattoni
50 g pancetta
3 pomodori
Alcune foglie menta
prezzemolo
1 spicchio aglio
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Lavate i piattoni e lessateli in abbondante acqua salata. Scolateli al dente. Pelate i pomodori, tagliateli e fateli cuocere per 10 minuti in una padella con lo spicchio d'aglio, la menta, la pancetta tagliata a cubetti e l'olio. Unite i piattoni ai pomodori e fateli cuocere per 10 minuti. Salateli, pepateli e aggiungete il prezzemolo tritato. Versate le verdure sulle fette di pane bruscato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>