

Bruschetta con pomodori secchi e fior di latte

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
250 g mozzarella fiordilatte
8 pomodori secchi sott'olio
olio d'oliva
1 spolverata origano secco

Preparazione

Bruscate il pane e conditelo con l'olio d'oliva. Tagliate la mozzarella a fettine sottili che metterete sulle fette di pane. Quindi adagiate 2 pomodori su ogni bruschetta e cospargete di origano.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>