

Bruschetta con pomodoro e mentuccia

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane
6 pomodori tondi da sugo
sale
olio d'oliva
1 spicchio aglio
Alcune foglie mentuccia

Preparazione

Tagliate a metà i pomodori, disponeteli in una teglia, conditeli con sale, olio e abbondante mentuccia. Unite lo spicchio d'aglio e fateli cuocere per 45 minuti circa a forno moderato. Bruscate il pane e adagiatevi pomodori con il loro sugo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>