



Bruschette di verdure grigliate



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

580K

NOTE

INGREDIENTI

2 Baguette

8 fette di Zucchini

4 fette di Melanzane

4 falde di Peperone rosso

4 falde di Peperone giallo

4 Pomodorini rossi

4 foglie di Insalata gentile

4 fette di Scamorza

Timo fresco

Rosmarino fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate e lavate l'insalata e i pomodorini.
- Ungete appena la griglia e mettetela sul fuoco a scaldare; tagliate longitudinalmente la baguette e fate tostare leggermente la parte interna, per 2 minuti circa.
- Ponete a grigliare anche le fette di verdure, 2-3 minuti per ogni lato; grigliate anche i pomodorini, girandoli frequentemente perché non abbrustoliscano troppo.
- Versate in una ciotola l'olio, insaporite con un pizzico di sale, delle foglioline tritate di timo e di rosmarino, e una grattugiata di pepe macinato al momento. Appena pronte, lasciate insaporire le verdure cotte nel condimento preparato per una decina di minuti.
- Componete le barchette. Sulla metà inferiore appoggiate le foglie di insalata, poi le fette di melanzana, il formaggio e le falde dei peperoni. Completate con le fette di zuccina e i pomodorini. Chiudete le baguette e servite a fette.

Carla Marchetti