

Bruschetta con pomodoro, cipolla e feta (Grecia)

Categoria: Antipasti freddi

Data: 20.06.2013



Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

600 g	Pane di segale
500 g	Pomodori concassé, freschi
200 g	Feta
50 g	Olive nere (scatola) sgocciolate
100 g	Cipolle rosse
5 g	Origano fresco
1 x	Condire (succo di limone)
1 dl	Olio d'oliva extra vergine

Mise en place

- Tagliare il pane a fette e tostarlo leggermente al forno
- Tritare finemente le cipolle
- Tagliare a cubetti la feta
- Tagliare le olive a pezzetti

Preparazione

- Stufare leggermente le cipolle
- Togliere dal fuoco e aggiungere i pomodori, le olive, l'olio e il succo di limone, condire e disporre il tutto sulle fette di pane
- Distribuire il formaggio e l'origano sulle bruschette
- Passare velocemente al forno

Osservazione

- Attenzione se la feta è salata