

Bruschetta

écrit par Pariseyn | 12 juillet 2016

☒ Une sorte de pizza simplifiée, très facile à réaliser, mais néanmoins savoureuse ! L'idéal est de trouver les tranches de pain italien de grande taille dévolues à cette recette. Toutefois, des grandes tranches de pain classique feront tout aussi bien l'affaire.

Ingrédients, pour 4 bruschettas :

4 tranches de pain italien pour bruschetta

4 tranches de jambon blanc ou de jambon cru italien (100 g)

400 g de mozzarella

200 g de sauce tomate italienne

Huile d'olive

2 gousses d'ail

Origan en poudre

Faire griller les tranches de pain

Eplucher les gousses d'ail et frotter les tranches de pain

Etaler la sauce tomate.

Couper le jambon en petits morceaux et répartir sur les tranches de pain

Découper la mozzarella en lamelles et répartir sur les tranches de pain.

Saupoudrer d'origan

Passer les tranches sous le gril du four pour faire fondre le fromage.

Ajouter un filet d'huile d'olive.

Servir avec une salade verte.