

Bruschette sweet and savory

PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: - DOSI PER:
2 persone

L'unione degli opposti regala equilibrio.

Ed anche con una ricetta semplicissima, fresca e veloce da preparare, alternando consistenze differenti e sapori contrastanti, possiamo ottenere qualcosa di veramente gustoso.

È così che ho preparato le mie bruschette SWEET&SAVORY, un po' dolci e un po' salate: abbinando alla croccantezza del pane tostato la morbidezza della ricotta di mandorla homemade, dal sapore rotondo, che va a contrastare l'acidità di fragole, pesche e pomodori datterini, conditi con olio extravergine di oliva, un pizzico di sale marino integrale e qualche goccia di sciroppo d'acero, il tutto profumato con qualche foglia di basilico spezzettata.

Ingredienti

- 2 panini medi ai cereali
- 200 gr di ricotta di mandorla
- 100 gr di pesche a tocchetti
- 100 gr di fragole
- 100 gr di pomodori datterini
- olio evo qb
- sale qb
- sciroppo d'acero
- qualche foglia di basilico



Procedimento

1. Taglia i panini a fette, falle abbrustolire per qualche minuto in padella oppure per 5 minuti in forno già caldo.
2. Condisci la ricotta con olio evo e sale.
3. Taglia a tocchetti la frutta e la verdura e condiscili con olio evo sale e un goccio di sciroppo d'acero.
4. Spezzetta qualche foglia di basilico.
5. Farcisci le fette di pane con la ricotta, la frutta e la verdura e le foglie di basilico.

