TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Bruschette toscane

Ricetta a cura di
TENUTA DEL BUONAMICO - LUCCA

PREPARAZIONE: 10 MINUTI
LIVELLO: FACILE
DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

8 fette di Pane casereccio
4 Pomodori maturi
2 spicchi d'Aglio (opzionale)
Basilico
Olio extravergine d'oliva
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

Lavate i pomodori, svuotateli dei semi e tagliateli a dadini.
Conditeli con abbondante olio extravergine d’oliva, sale e pepe.
Aggiungete le foglioline di basilico lavate e spezzettate con le mani.
Tagliate il pane casereccio a fette e fatelo abbrustolire sulla griglia bruscandolo su entrambi i lati.
Strofinate la superficie del pane con uno spicchio d’aglio e condite col pomodoro.
Servite la bruschetta al pomodoro appena è pronta, col pane ben caldo. In alternativa, potete usare anche pane fresco, possibilmente non salato, per esaltare il gusto degli in gradienti freschi.
Idee e varianti
Potete insaporire il composto di pomodoro con olive nere tagliate a pezzi, o altre erbe aromatiche che si accompagnino bene al pomodoro, come ad esempio l’origano.

TENUTA DEL BUONAMICO

Noi della Tenuta del Buonamico proponiamo degli sfiziosi menù da abbinare ai nostri vini, nel rispetto della tradizione locale. Utilizziamo sempre prodotti freschi e tipici della nostra terra. In particolare salumi e formaggi provengono dalla Garfagnana, così come il farro è alla base dei tradizionali piatti poveri della cucina lucchese di una volta. Dal salame garfagnino al prosciutto salato tipico toscano, passando per assaggi di formaggi quali caciotta, verrucchio, stravecchio o bagiolo, i nostri taglieri sono accompagnati da marmellate fresche che esaltano il gusto dei cibi che serviamo. L’insalata di farro con pomodorini e basilico è la versione estiva della tradizionale zuppa di farro. Non mancano mai assaggi di bruschette, olive, pomodori e sformati di verdura serviti a cubetti. Una sorta di finger food facile da gustare e perfetto per accompagnare un buon bicchiere di vino. Al termine, per chi vuole, si può concludere in dolcezza con il nostro spumante moscato accompagnato da cantuccini, anche questi tipici toscani.
Il pane che serviamo è rigorosamente di Altopascio, senza sale, per esaltare le caratteristiche organolettiche del nostro olio, che, insieme al vino, è uno dei punti di forza della nostra azienda.
Provare per credere!

OLIO CONSIGLIATO

Oro di Re Toscano

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PRODOTTO IN TOSCANA