

ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ



(Καψαλισμένο ψωμί με σκόρδο, τομάτα, βασιλικό)

- 8 φέτες χονδρές από ψωμί,κατά προτίμηση φτιαγμένο με προζύμι
- 3 μεγάλες σκελίδες σκόρδο κομμένες στη μέση κατά μήκος
- ½ φλυτζάνι λάδι ελιάς
- αλάτι
- 1 κονσέρβα ψιλοκομμένο τοματάκι Primo Gusto Tomatini Μεσογειακή γεύση
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 2 πρέζες θυμάρι
- 1 κουτ. σούπας ψιλοκομμένος φρέσκος βασιλικός
- 1 κουτ. σούπας φρέσκο βασιλικό
- αλάτι και πιπέρι

Ανακατεύουμε τα τοματάκια, το ελαιόλαδο, το βασιλικό, το θυμάρι και το αλατοπίπερο. Βάζουμε το σκόρδο με τις 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο. Ψήνουμε τις φέτες ψωμιού στο γκριλ. Μόλις ροδίσουν τις αλείφουμε με το κομμένο σκόρδο και το ελαιόλαδο. Αλατίζουμε τις φέτες. Προσθέτουμε 2 κουταλιές από την σάλτσα πάνω από κάθε φέτα και σερβίρουμε αμέσως.

Tip

Για μεγαλύτερη νοστιμιά θα μπορούσαμε να αλείψουμε με πατέ ελιάς ή να προσθέσουμε ψιλοκομμένη ελιά.

Χρόνος Προετοιμασίας :15´

Άτομα :4

Βαθμό δυσκολίας :*

Προτεινόμενο κρασί : Κόκκινο Μανδηλαριά