

Brunch

Bruschetta con insalata misticanza, pomodoro e mozzarella di bufala naturizia



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
15 min.	4	Bassa



Ingredienti

- 50 gr di insalata Misticanza
- Olio Evo
- 4 fette di pane a lievitazione naturale
- 1 spicchio d'aglio
- 4 pomodori ciliegino maturi
- 125 gr di mozzarella di bufala
- Sale marino
- Pepe nero macinato
- Aceto balsamico



Preparazione

Mettete una piastra a scaldare sul fuoco vivo e tostate le **fette di pane** per circa 3 o 4 minuti (o fino a quando sono ben dorate) girando da un lato all'altro.

Usando delle pinze, togliete il pane tostato dalla piastra e posizionatelo su un piatto da portata.

Tagliate poi a metà lo spicchio d'**aglio**, strofinatelo su un lato della fetta di pane e condite con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Tagliate poi a metà i **pomodorini**, condite l'[Insalata Misticanza](#) con olio e aceto, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene.

Adagiate su ogni fetta di pane una quantità generosa d'insalata Naturizia, unite i pomodori e generosi tocchi di **mozzarella**.

Aggiungete ancora un filo d'olio e servite subito.
