



BRUSCHETTA AVEC MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ANCHOIS DE CETARA ET ZESTE DE CITRON “SFUSATO” D’AMALFI

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 3 minutes **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 1

- 1 tranche de pain d'environ 1 cm d'épaisseur de la taille d'un croûton (pain paysan)
- 1 tranche de mozzarella di bufala d'environ 1/2 cm d'épaisseur
- 2 filets d'anchois (selon la taille, s'ils sont gros un seul suffit)
- Citron sfusato d'Amalfi (non traité)

Chef: Alessandro Frassica

Une préparation simple mais pas banale, avec la combinaison de mozzarella et d'anchois, apparemment contrastée mais globalement d'un grand équilibre et d'une grande harmonie. La touche du zeste de citron donnera cette note de fraîcheur et d'acidité absolument agréable... et en un instant vous vous retrouverez sur la côte amalfitaine.

Difficulté : **très facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **3 minutes**

Portions : **1 personne**

Préparation:

Coupez le pain en faisant attention à l'épaisseur, pas trop fine mais pas trop haute, environ 1 cm, déposez la tranche de mozzarella (bien égouttée de son eau), également dans ce cas d'une épaisseur telle qu'elle ait la bonne consistance à la mordre.

Disposez ensuite les filets d'anchois puis râpez le zeste de citron sur toute la surface de la bruschetta.

Alessandro Frassica vous dit Bon appétit !

