



BRUSCHETTA CON POMODORO CUORE DI BUE, PESTO DI CAPPERI E MANDORLE, ORIGANO DI PANTELLERIA

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 5 minuti **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 1 porzione

- 1 fetta di pane di circa 1 cm di spessore della dimensione di un crostino (pane di Castelvetro o di grano Tumminia)
- 1 fetta di pomodoro cuore di bue
- 1 cucchiaino di pesto di capperi e mandorle
- origano
- basilico
- olio evo

Chef: Alessandro Frassica

Un tuffo nel Mediterraneo, in questo caso in Sicilia, con tutti i sapori tipici del nostro Sud.

Difficoltà: **molto facile**

Costo: **economico**

Tempo di preparazione: **5 minuti**

Porzioni: **1**

Preparazione

Per la realizzazione del pesto

- capperi di Pantelleria o di Salina 45%
- Mandorle (possibilmente la Pizzuta di Avola) 10 %
- basilico fresco
- olio extra vergine

Dissalare i capperi dopodiché trasferirli nel mixer insieme alle mandorle sgusciate ed al basilico.

Tritare tutto aggiungendo l'olio a filo fino ad ottenere una consistenza non fluida

Per la preparazione della bruschetta

Tagliare il pane facendo attenzione allo spessore, non troppo fine ma neanche troppo alta, circa 1 cm, spalmare il pesto, adagiare sopra la fetta di pomodoro, anche in questo caso di uno spessore tale da avere la giusta consistenza al morso.

Spargere un pizzico di origano e decorare con una piccola foglia di basilico.

*Enjoy dallo chef **Alessandro Frassica!***

