



Le bruschette ricche al pomodoro sono un piatto gustoso e genuino, facili da preparare in poco tempo per un pranzo veloce o un aperitivo con gli amici.

Ingredienti:

pane baguette 1
pepe q.b.
acciughe o alici q.b.
aglio q.b.
olio di oliva extravergine q.b.
prezzemolo q.b.
rucola q.b.
sale q.b.
manzo magatello o girello 200 grammi
aceto balsamico q.b.
pomodoro ciliegia 12

Preparazione:



1) Prendi dei pomodorini ed inizia a lavarli, asciugarli e tagliarli in due parti. Per far fuoriuscire tutti i semi strizzali leggermente senza eliminare tutta la polpa. Aggiungi un trito d'aglio, prezzemolo e filetti d'acciuga, sale e pepe a piacere.



2) Prima di tagliare la carne e' opportuno lasciarla in freezer per almeno 30 minuti. dopo averla raffreddata, Tagliala a fettine e posizionale su un vassoio da portata. Condisci con olio extravergine di oliva, aceto balsamico, sale e pepe a piacere.



3) Prendi una baguette e tagliala in 4 parti uguali. Dividi a metà il pezzo di pane e mettilo al forno con funzione grill per 20 minuti. Impiatta con una fettina di pane, dei pomodorini, un pò di rucola, gli spinaci e una fettina di carpaccio.