

BRUSCHETTAS *à la sicilienne*

8 *amuse-gueule*

8 tranches de pain italien
croûté, de 1 cm ($\frac{1}{2}$ po)
d'épaisseur chacune

100 g fromage mozzarella fumé,
râpé

1 bocal (265 ml/8 $\frac{1}{2}$ oz) de
bruschetta à l'italienne
PASTENE

huile d'olive extra vierge
PASTENE, pour badigeonner

- 8
- $\frac{1}{4}$ lb
- 1
- Faire dorer les tranches de pain dans un grille-pain. Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive. Répartir uniformément le fromage sur les tranches de pain, en laissant un bord d'environ 0,5 cm ($\frac{1}{4}$ po) tout autour.
 - Préchauffer le gril du four.
 - Mettre les tranches de pain au four pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles. Égoutter la bruschetta et, à l'aide d'une cuillère, l'étaler sur le fromage fondu.

