



BRUSCHETTAS AUX BOCCONCINI *et au basilic*

12 amuse-gueule

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 4 | boules de fromage bocconcini*, égouttées | 4 | • Préchauffer le four à 220 °C (450 °F). |
| 12 | minces tranches de pain italien croûté | 12 | • Couper les bocconcini en 12 tranches. Bien les égoutter sur des essuie-tout (sinon les bruschettas seront détrempées). |
| 1 | bocal (265 ml/8½ oz) de bruschetta épicée PASTENE | 1 | • Disposer les tranches de pain sur une plaque à pâtisserie. Les badigeonner légèrement d'huile d'olive. Garnir chacune d'elles d'une tranche de fromage. Couvrir de bruschetta, parsemer de basilic et d'origan, et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive. |
| 8 | feuilles de basilic frais, hachées | 8 | • Faire cuire au four pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondant. Servir aussitôt. |
| | huile d'olive extra vierge PASTENE | | |
| | origan séché | | |

* *Petites boules de fromage mozzarella frais.*