



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
huile d'olive extra vierge
PASTENE
origan séché | 8 | • Faire cuire au four pendant 10 minutes,
ou jusqu'à ce que le fromage soit
fondant. Servir aussitôt. |

* *Petites boules de fromage mozzarella frais.*