

BRUSCHETTAS AU FROMAGE *et aux tomates séchées*

4 amuse-gueule

250 ml	vin de Marsala	1 tasse
12	tomates séchées PASTENE	12
50 ml	fromage romano italien PASTENE râpé	¼ tasse
50 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	¼ tasse
125 ml	fromage provolone italien PASTENE râpé	½ tasse
175 ml	basilic frais haché fin	¾ tasse
50 ml	thym frais haché fin	¼ tasse
125 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	½ tasse
1	gousse d'ail, hachée	1
8	tranches de pain italien croûté	8
1	bocal (265 ml/8½ oz) de bruschetta à l'italienne PASTENE	1

- Dans une casserole, porter le vin et les tomates à ébullition. Retirer du feu et laisser reposer 25 minutes; égoutter les tomates et les réserver.
- Préchauffer le gril du four.
- Mélanger les fromages et les fines herbes; réserver. Mélanger l'huile d'olive et l'ail.
- Badigeonner les tranches de pain d'huile d'olive aromatisée à l'ail. Garnir chacune d'elles d'un peu de bruschetta, d'un peu de fromage et d'un morceau de tomate. Mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondant et le pain, croustillant. Servir aussitôt.

