

BRUSCHETTE VEGETARIANE

Ingredienti per 4 persone:

- Una melanzana,
- 2 zucchine,
- un peperone rosso e uno verde,
- 2 pomodori maturi,
- uno spicchio d'aglio,
- origano,
- olio,
- qualche foglia di basilico,
- fette di pane casareccio,
- sale.

Lavate, mondate e tagliate a fettine la melanzana e le zucchine, poi grigliare su una piastra o una padella antiaderente. Arrostiti i peperoni sulla griglia oppure sotto il grill del forno, quindi spellateli e tagliateli a listarelle. Mondate, lavate e tritate il basilico, mettetelo in una ciotola con un pizzico di origano, una presa di sale e qualche cucchiata di olio. Mescolate, coprite con pellicola da cucina e lasciate insaporire per mezz'ora. Aiutandovi con una spatola distribuite il miscuglio aromatico su una dozzina di fette di pane, quindi mettetele in forno caldo a 180° a tostare. Poi sfregatele con l'aglio tagliato a metà. Lavate e tagliate a fettine i pomodori e distribuiteli, sulle fette di pane toato, alternandoli alle verdure grigliate. Rimettete le bruschette nel forno caldo per qualche minuto, quindi servitele.