
BRUSCHETTA CON CIPOLLE E OLIVE

Ingredienti:

- 1 kg. di cipolle bianche e dolci,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- un cucchiaio di pasta d'acciughe,
- 2 rametti di timo sbriciolato,
- sale,
- pepe,
- olive,
- una foglia di basilico sminuzzato,
- fette di pane casereccio o di segale,
- paté di olive.

Pelate e affettate le cipolle.

In una padella antiaderente scaldate 4 cucchiaini di olio d'oliva, fatevi fondere un cucchiaio di pasta d'acciughe e unite le cipolle e 2 rametti di timo sbriciolato.

Salate e pepate e, mescolando, fate appassire e dorare le cipolle.

A fuoco spento, unite una manciata di olive taggiasche e una di basilico sminuzzato.

Servite su fette di pane casereccio o di segale, tostate e spalmate con paté di olive.