

---

# BRUSCHETTA CON PIATTONI AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 300 g di piattoni
- 50 g di pancetta
- 3 pomodori
- alcune foglie di menta
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate i piattoni e lessateli in abbondante acqua salata.

Scolateli al dente Pelate i pomodori.

tagliateli e fateli cuocere per 10 minuti in una padella con lo spicchio d'aglio, la menta, la pancetta tagliata a cubetti e l'olio.

Unite i piattoni ai pomodori e fateli cuocere per lo minuti.

Salateli, pepateli e aggiungete il prezzemolo tritato.

Versate le verdure sulle fette di pane bruscato.