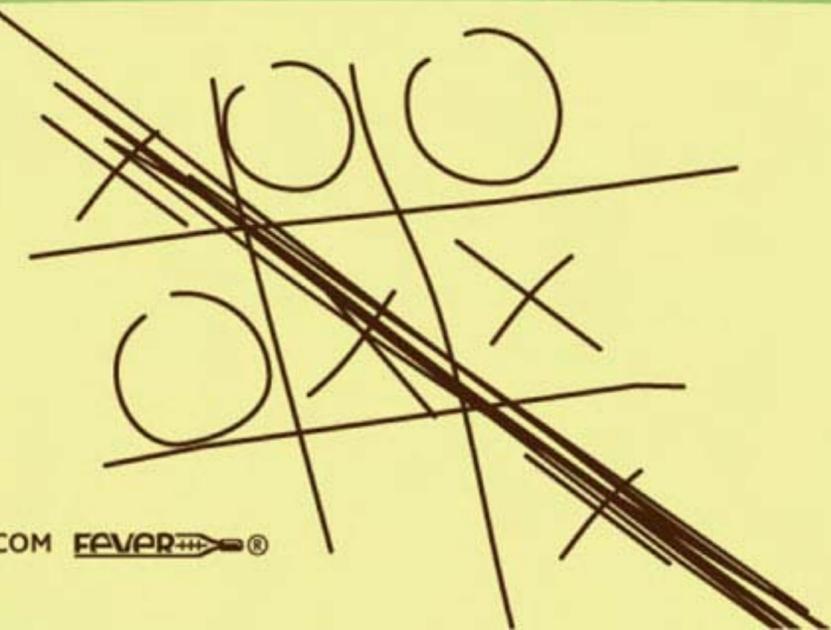
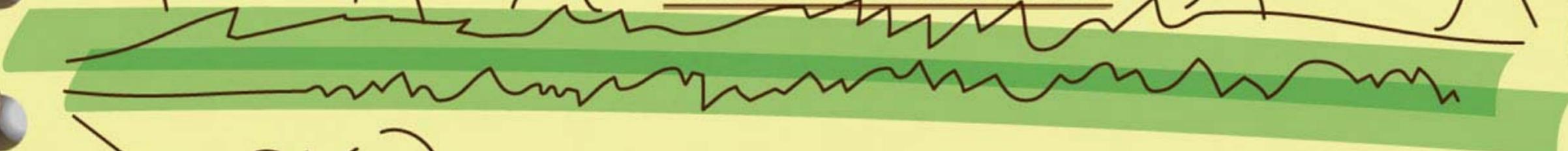
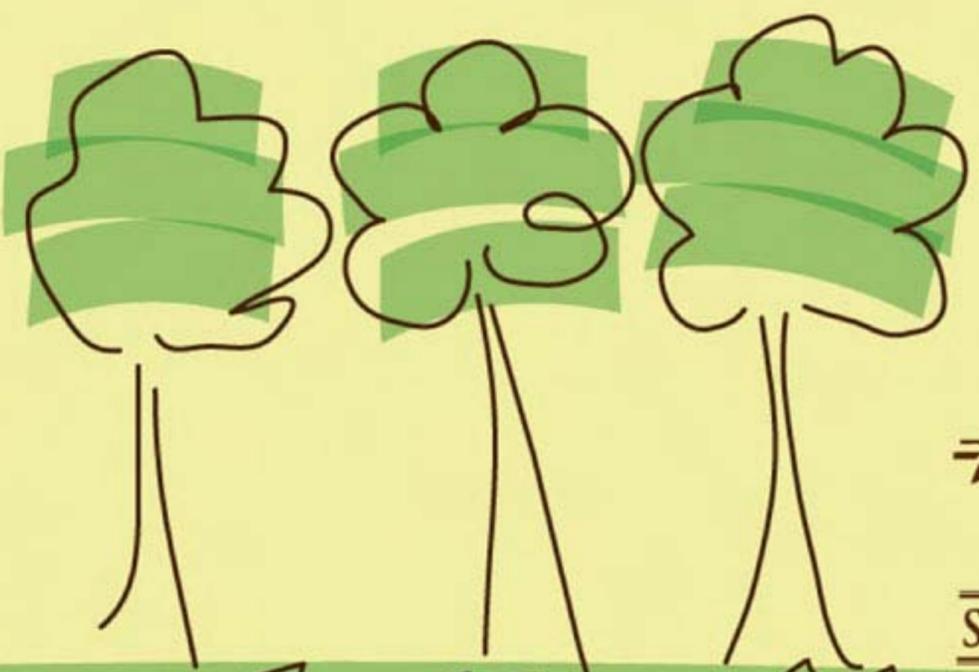
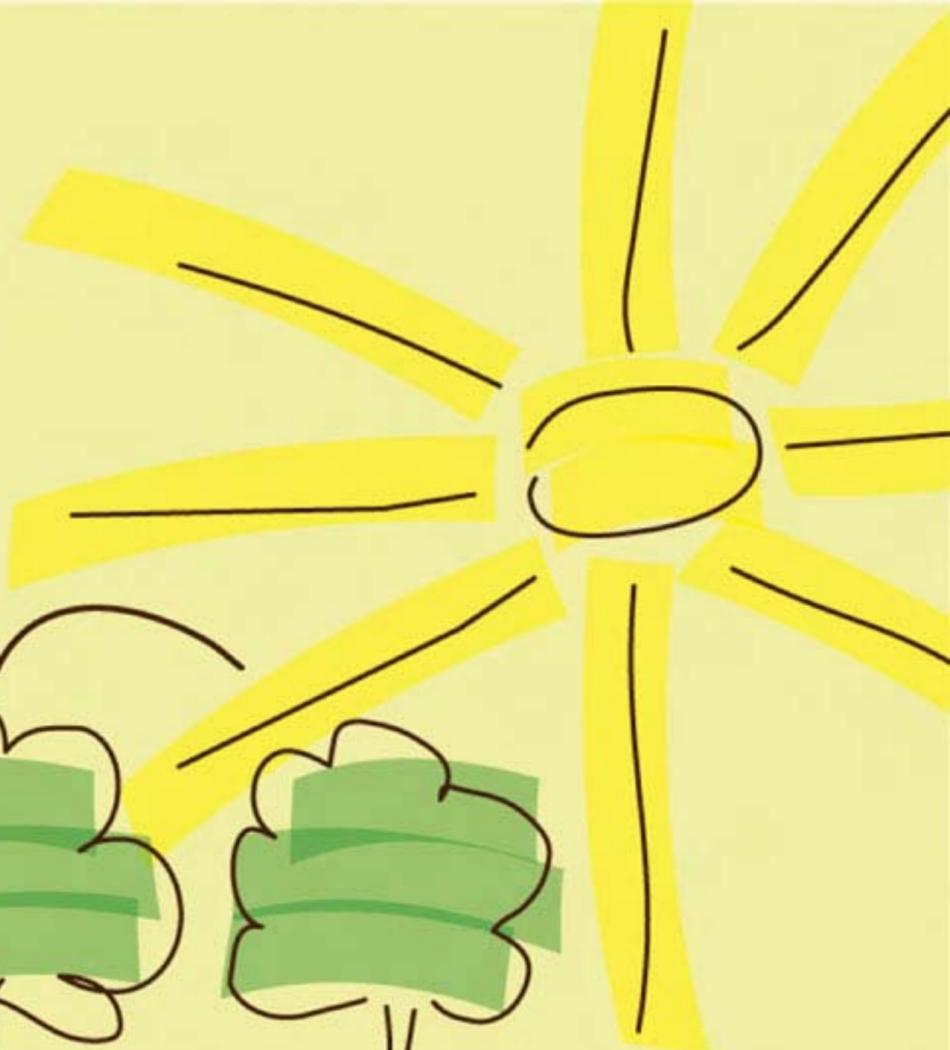


*Ricette
X Bruschette
Perfette*



www.puglieseconserve.it
T. 0803958604

BRUSCHETTE CON CARCIOFI E RICOTTA



Ricette
Bruschette
Perfette

INGREDIENTI:

8 CARCIOFINI PUGLIESE sott'olio, 1 baguette, 100g Ricotta, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Affettate la baguette e tostatela leggermente in forno. Toglietela dal forno e lasciate raffreddare. Intanto in una terrina amalgamate metà della ricotta con i **CARCIOFINI PUGLIESE** fatti a pezzetti, salate e pepate sempre mescolando. Spalmate metà della ricotta sui crostini di pane e aggiungeteci i **CARCIOFINI PUGLIESE**. Servite in un piatto da portata irrorando con olio, le vostre squisite bruschette sono pronte.



Ricette Bruschette Perfette

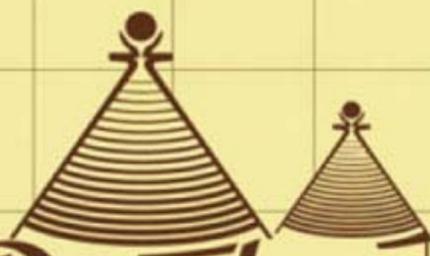
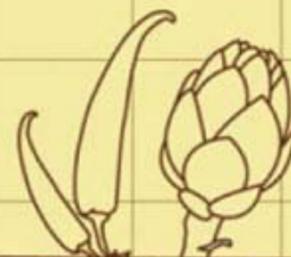
BRUSCHETTE CON CARCIOFI SOTT'OLIO E BRESAOLA

INGREDIENTI:

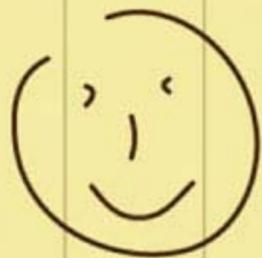
5 CARCIOFI PUGLIESE, 8 fette di pane casereccio, 50 g di robiola, 50 g di bresaola, 6 cucchiaini d'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Tritate i CARCIOFI PUGLIESE, lo spicchio d'aglio con il prezzemolo, aggiungere 3 cucchiaini d'olio, salate e lasciate insaporire per qualche minuto. Intanto abbrustolite le fette di pane in una padella con l'olio da entrambi i lati, sistemate i CARCIOFI PUGLIESE sul pane, intervallate fette di bresaola con ciuffetti di robiola, spolverizzate con il pepe e servite le bruschette calde.



Pugliese
SPECIALITA' MADE IN PUGLIA



BRUSCHETTE CON CREMA DI CARCIOFI E FAGIOLI

**Ricette
X Bruschette
Perfette**

INGREDIENTI:

8 CARCIOFI PUGLIESE, 10 fette di pane casereccio, 200 gr di fagiolini cannellini in scatola, 1/2 spicchio d'aglio, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Frullate tutti gli ingredienti e, alla fine, aggiungete due cucchiari d'olio extra vergine d'oliva. Salate e pepate secondo i gusti e spalmate la crema sulle fette di pane già abbrustolito. Questa crema è ottima sulla bruschetta con un filo d'olio a crudo o come base per crostini più elaborati. L'aglio dà un tocco forte ma se non si ama particolarmente si può anche evitare.



BRUSCHETTE CON PATE DI TONNO E CARCIOFI

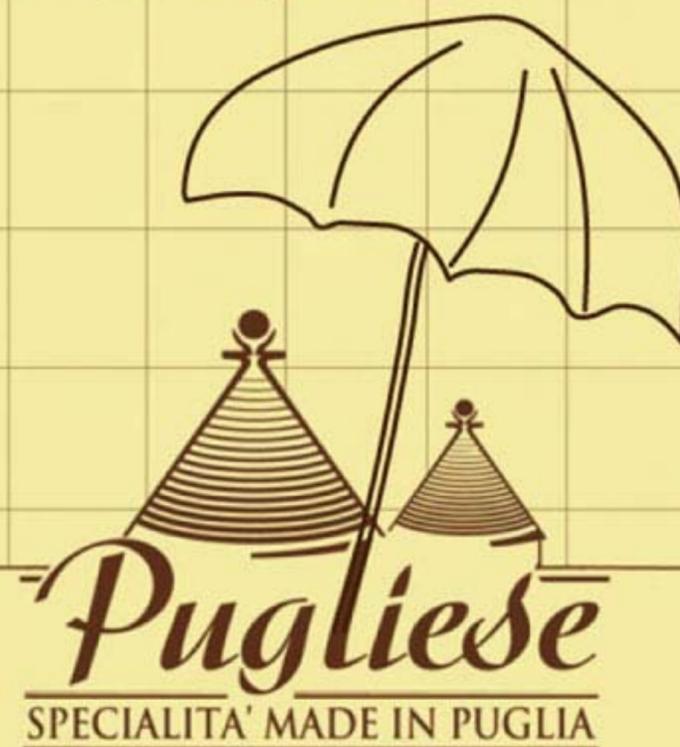
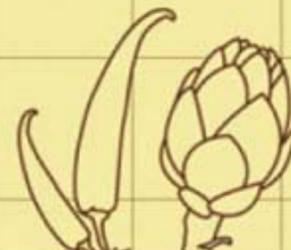
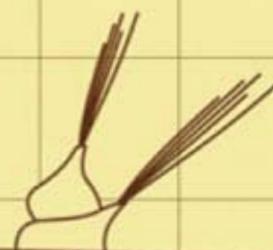
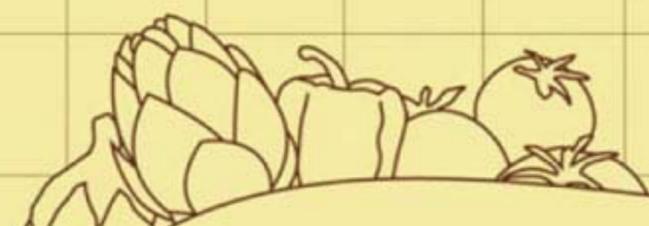
X Ricette
Bruschette
Perfette

INGREDIENTI:

4 CARCIOFI PUGLIESE, 4 fette di pane casereccio, 250g di tonno in scatola, maionese light.

PREPARAZIONE:

Tagliate il pane, ma prima di tostarlo preparate il pat . Mettete in un recipiente il tonno privato dell'olio e 4 CARCIOFI PUGLIESE tagliati a pezzetti. Aggiungete quindi 4 cucchiaini di maionese light. Amalgamate tutto con il mixer e aggiungere altri due cucchiaini di maionese. A questo punto tostate il pane e, quando   ancora caldo, spalmateci sopra il pat .



BRUSCHETTE ALLA GRECA



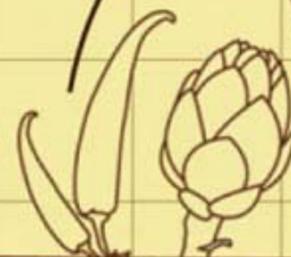
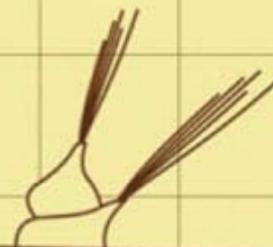
**Ricette
X Bruschette
Perfette**

INGREDIENTI:

100 gr PATÈ DI OLIVE NERE PUGLIESE, 4 fette di pane casereccio, 200 gr di feta, 250 gr di pomodori verdi, 2 cetrioli, 1 cipolla rossa.

PREPARAZIONE:

Abbrustolite le fette di pane, spalmateci PATÈ DI OLIVE NERE PUGLIESE, tagliate la feta a dadini, i pomodori e i cetrioli a pezzetti piccoli e la cipolla rossa ad anelli. Mescolate bene il tutto in una ciotola e cospargete le bruschette con la dadolata così ottenuta.



BRUSCHETTE AI PEPERONI

Ricette
Bruschette
Perfette

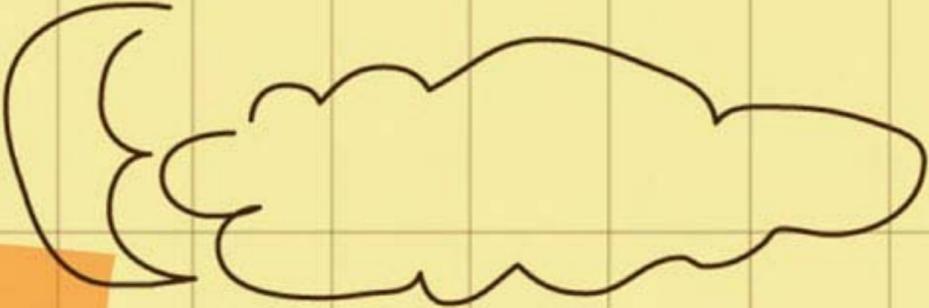
INGREDIENTI:

200 gr PEPERONI GRIGLIATI PUGLIESE, 4 fette di pane casereccio, 80 gr di tonno sott'olio, prezzemolo.

PREPARAZIONE:

Tagliate a pezzetti i **PEPERONI GRIGLIATI PUGLIESE**, uniteli a pezzetti di tonno sott'olio e foglie di prezzemolo. Abbrustolite le fette di pane e conditele.





BRUSCHETTE ALLA CREMA DI FUNGHI E OLIVE NERE

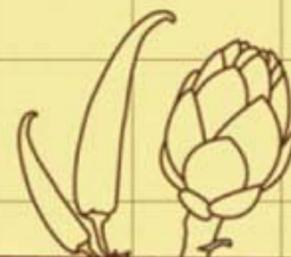
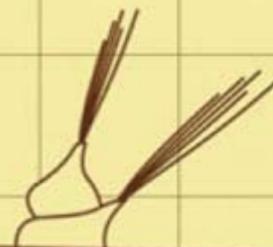
X Ricette
Bruschette
Perfette

INGREDIENTI:

200 gr di FUNGHI SOTT'OLIO PUGLIESE, 4 fette di pane casereccio, OLIVE NERE PUGLIESE, peperoncino, 1 spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE:

Frullate ~~i FUNGHI SOTT'OLIO PUGLIESE~~ con uno spicchio d'aglio, sei o sette OLIVE NERE PUGLIESE, e un pizzico di peperoncino. Spalmate la crema così ottenuta sulle bruschette. Se è di vostro gradimento, strofinate sulla bruschetta dell'aglio per esaltare i sapori.



BRUSCHETTE AI FUNGHI PORCINI



Ricette
Bruschette
Perfette

INGREDIENTI:

150 gr di FUNGHI PORCINI SOTTOLIO PUGLIESE, 2 miette di pane raffermo, 80 gr di parmigiano reggiano, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE, sale.

PREPARAZIONE:

Lavate bene il prezzemolo e sbucciate gli spicchi d'aglio. Fate scaldare per qualche minuto in una padella con un filo d'olio le fette di pane da ambo i lati.

Passate lo spicchio d'aglio su ogni fetta, poi adagiate sopra i FUNGHI PORCINI SOTTOLIO PUGLIESE tagliati a pezzetti, il prezzemolo tritato finemente e per finire le scaglie di parmigiano.

Salate e servite subito.



BRUSCHETTE AL PATÈ DI FUNGHI

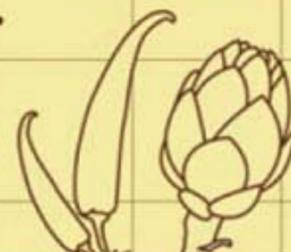


Ricette
Bruschette
Perfette

INGREDIENTI:

200 gr di PATÈ FUNGHI PUGLIESE, 1 uovo, 1 cuore di insalata lattuga (alcune foglie), 2 fette di pane per tramezzini senza crosta, 1 cucchiaino di maionese, 1 cucchiaino di yogurt greco denso, 20g di burro, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: *Rassodate l'uovo in acqua per 10 minuti dal momento dell'ebollizione, scolatelo, raffreddatelo sotto l'acqua corrente e sgusciatelo. Riunite in un piccolo mixer il PATÈ FUNGHI PUGLIESE, l'uovo tagliato a pezzetti, la maionese, un pizzico di sale e uno di pepe e lo yogurt. Frullate fino ad ottenere una crema omogenea. Ricavate dalle fette di pane otto tartine, tostatele leggermente sotto il grill del forno, spalmatele con il PATÈ FUNGHI PUGLIESE e uova e decorate a piacere con un pezzettino di foglia di lattuga.*




Pugliese
SPECIALITA' MADE IN PUGLIA

BRUSCHETTE SFIZIOSE

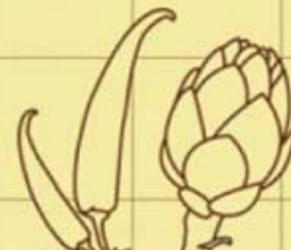
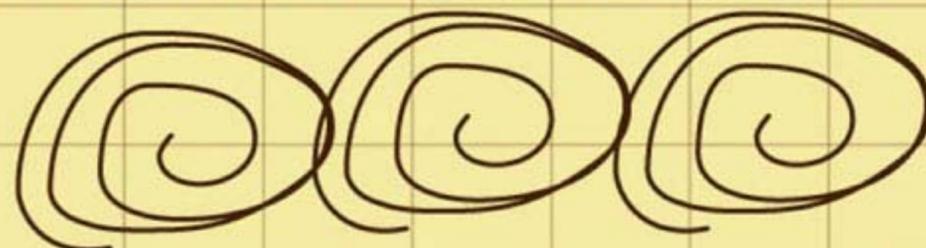
X Ricette
Bruschette
Perfette

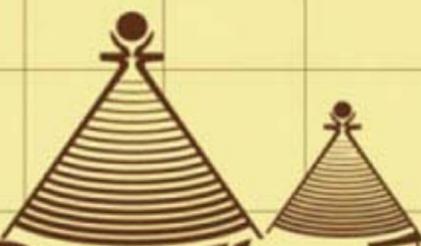
INGREDIENTI:

30 gr di OLIVE NERE PUGLIESE, 4 fette di pane casereccio, 2 pomodori rossi, 150 gr di mozzarelline, 4 cucchiaini di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE, 1 cucchiaino di aceto balsamico, basilico, aglio, sale, pepe.

PREPARAZIONE:

Tostate il pane e tagliate i pomodori a cubetti. Prendete i pomodori, le mozzarelline tagliate a pezzetti e le OLIVE NERE PUGLIESE e metteteli in un recipiente. Aggiungete abbondante basilico, salate e pepate a vostro piacimento e aggiungete l'olio e l'aceto. Sfregate le fette di pane ben calde con l'aglio, e distribuite il condimento su tutte le fette.




Pugliese
SPECIALITA' MADE IN PUGLIA

Ricette Bruschette Perfette

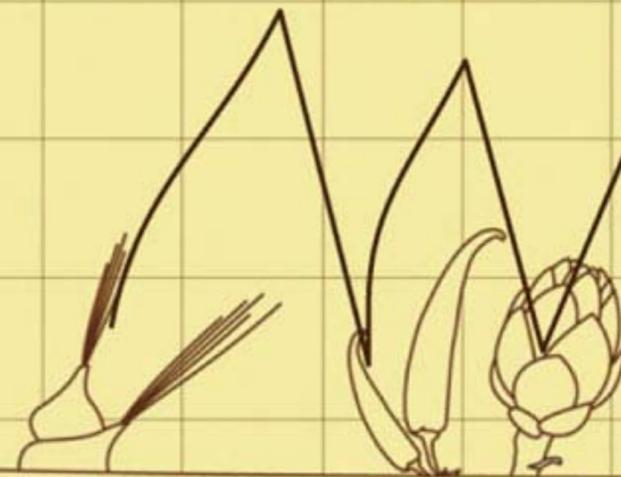
BRUSCHETTA CON POMODORI SECCHI E PECORINO

INGREDIENTI:

200 gr **POMODORI SECCHI SOTT'OLIO PUGLIESE**, 4 fette di pane casereccio, OLIVE NERE PUGLIESE, pecorino semi stagionato piccante, 1 spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE:

Tagliate il pecorino piccante a fettine sottili e abbrustolite il pane casereccio sulla brace o al forno. Strofinateci sopra l'aglio. Disponete sulla bruschetta i POMODORI SECCHI SOTT'OLIO PUGLIESE tagliati a pezzetti e le fette di pecorino, quindi ripassatela in forno per far sciogliere il formaggio. Aggiungeteci le olive e servite ben calda.



Ricette **Bruschette** **Perfette**

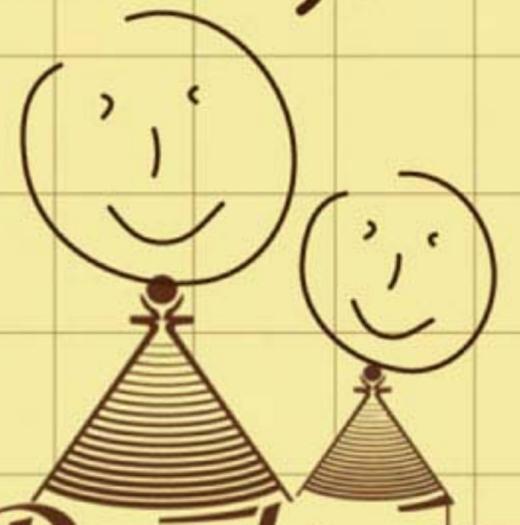
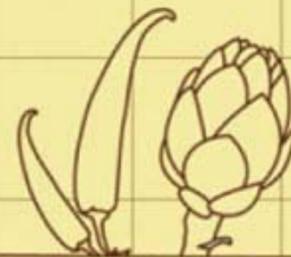
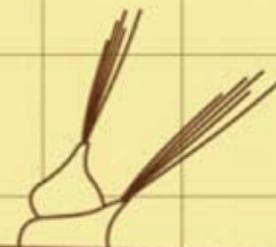
BRUSCHETTA CON POMODORI SECCHI E MOZZARELLA

INGREDIENTI:

*8 POMODORI SECCHI SOTT'OLIO PUGLIESE, 4 fette di pane casereccio, 250 gr di mozzarella,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE, origano.*

PREPARAZIONE:

*Abbrustolite il pane e versateci su un filo d'olio d'oliva. Tagliate la mozzarella a fettine sottili e adagiatele sul pane, quindi condite le fette con 2 **POMODORI SECCHI SOTT'OLIO PUGLIESE** e una spolverata d'origano.*



Ricette **Bruschette** **Perfette**

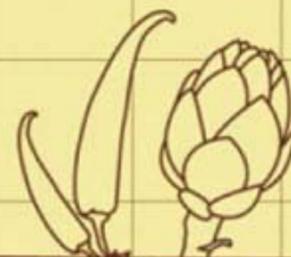
BRUSCHETTE CON MELANZANE E PATÉ POMODORI SECCHI

INGREDIENTI:

PATÉ DI POMODORI SECCHI PUGLIESE, MELANZANE SFILETTATE PUGLIESE, 4 fette di pane casereccio,
1 mozzarella, origano, menta, sale, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PUGLIESE.

PREPARAZIONE:

Abbrustolite il pane e spalmateci su il PATÉ DI POMODORI SECCHI PUGLIESE. Tagliate la mozzarella a dadini e unitela alle MELANZANE SFILETTATE PUGLIESE. Condite con origano, menta, sale e olio e adagiate il composto sulle fette di pane.





Buon appetito!

grazie!

