

Novella ► CUCINA

**Il pane
abbrustolito e
condito con l'olio è
un grande classico
della nostra
cucina. Polli ha
creato quattro
conservate a base
di pomodori,
carciofi e olive
pensate apposta
per insaporirlo**

Bruschette Polli**I sapori
rustici
di una volta**

Bruschette ai carciofi con scamorza

Ingredienti per 8/10 fette:

- 1 vasetto Crema saporita di carciofi F.lli Polli
- 200 gr di scamorza
- Pane casereccio
- Prezzemolo
- Olio evo

Procedimento

Spalmate la Crema saporita di carciofi F.lli Polli sul pane a fette e ricoprite con la scamorza tagliata a dadini e il prezzemolo tritato finemente. Condite con un filo d'olio e cuocete in forno a 180° per circa 15 minuti.

Bruschette, che passione. È uno dei cibi tipici italiani, uno dei più semplici da preparare, che ingolosisce tutti e con cui non si sbaglia mai. Una "formula" così semplice da essere conosciuta in tutto il mondo proprio con questo nome: "bruschetta". Un piatto povero riscoperto ultimamente nelle versioni gourmet, che non tradiscono il suo sapore autentico.

Oggi questa ricetta rivive e si rinnova grazie alla F.lli Polli, azienda leader nella produzione di conserve vegetali, che ha messo a punto quattro nuove conserve destinate appunto a fare da condimento alle vostre bruschette, proposte in vaso di vetro da 140 grammi.

C'è la "Bruschetta rustica con pomodori secchi", la scelta giusta per chi è alla ricerca di un sapore semplice ma deciso. Poi la "Bruschetta rustica di olive Peranzana". Realizzata con le pregiate olive Peranzana, questa proposta si caratterizza per il gusto intenso ed equilibrato. La terza è la "Crema saporita di carciofi": appetitosa e raffinata, si caratterizza per una consistenza delicata. È ottima per la preparazione di tramezzini, e piccoli panini. Infine il "Paté di olive nere con pomodori": ottenuto da una miscela delle migliori olive è una salsa dal profumo intenso e dal sapore avvolgente. Insomma, tante alternative per regalare nuovi sapori al vostro pane abbrustolito. ■

