



CUCINA CON NOI!

# Bruschette di pane integrale con mozzarella di bufala e spinaci

## INGREDIENTI

12 fettine di pane integrale

---

8-10 filetti di acciughe

---

falde di pomodoro

---

olio extravergine d'oliva

---

300 g di Spinaci Fogliabella Orogel

---

350-400 g di mozzarella di bufala

---

origano

---

sale e pepe

---



30



4



Molto facile



Antipasti

#### Preparazione

- 1** Versare gli Spinaci Fogliabella surgelati in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale e cuocere a fuoco medio per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 2** Con un tagliapasta di Ø 8 cm incidere il pane. Preriscaldare il forno a 240 °C con funzione grill, poi tostare il pane per circa 2 minuti.
- 3** Ricoprire con un poco di Spinaci Fogliabella e una fettina di mozzarella di bufala.
- 4** Trasferire le bruschette in forno e farle dorare sotto al grill per 2-3 minuti.
- 5** Sfornare, completare con pezzetti di acciuga, una falda di pomodoro e una spolverata di origano, poi servire.

