



CUCINA CON NOI!

# Bruschetta con formaggio e fagiolini

## INGREDIENTI

200 g di Fagiolini Finissimi Orogel

---

8/10 fette di pane toscano

---

4/5 pomodorini freschi

---

olio evo

---

250 g di formaggio caprino

---

Basilico Orogel

---

peperoncino piccante q.b.

---

sale q.b.

---



20



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

- 1 Versare i fagiolini in acqua bollente salata e cuocere per circa otto minuti.
- 2 Nel frattempo tostare le fette di pane toscano, spalmare con formaggio caprino aromatizzato con una generosa manciata di basilico tritato.
- 3 Aggiungere alla bruschetta i fagiolini tagliati a pezzettini e decorare con qualche pomodorini a fette. Per una nota piccante, aggiungere una leggera spolverata di peperoncino.
- 4 Finire con un filo di olio extravergine di oliva.

