

Bruschetta stiriana all'olio di semi di zucca



Antipasto

Tipo di
ricetta



20 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

2 pomodori
1 piccola cipolla (o cipollotti)
1 spicchio d'aglio
3-4 cucchiari da tavola di olio di semi di
zucca stiriano IGP
Sale
Pepe
Origano fresco
8 fette di baguette (oppure ciabatta)

Preparazione

Preriscaldare il forno ventilato a 70°C. Tagliare a cubetti il pomodoro, la cipolla e l'aglio e condirli con l'olio di semi di zucca stiriano IGP e dell'origano fresco tritato. Regolare il tutto di sale e pepe.
Tostare le fette di pane in forno, distribuirci sopra i pomodori e le cipolle marinati e servire subito.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**