



Bruschette di melanzane farcite con pomodorini e GranMix Freschi Cubetti



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 melanzane piccole
4 pomodori a grappolo o 200 g di pomodorini
100 g GranMix Freschi Cubetti
Sale
Pepe
olio extravergine q.b.
basilico

IN QUESTA RICETTA

PREPARAZIONE

1.
Per preparare le bruschette di melanzane tagliate le melanzane a metà, incidete poi la polpa in senso obliquo e mettetele sulla griglia per qualche minuto, coprendole con carta stagnola in modo che si cuociano anche all'interno. Se le melanzane sono molto grandi meglio ripassarle per 10 minuti in forno per terminare la cottura.
2.
Nel frattempo, tagliate i pomodori a cubetti e fateli leggermente scolare dalla loro acqua, condite con olio extravergine, sale e pepe e aggiungete il GranMix Freschi Cubetti e il basilico spezzettato.
3.
Farcite le bruschette di melanzane e portatele in tavola, sono ottime anche fredde.



GranMix Freschi Cubetti

L'ESPERTO CONSIGLIA

Se siete in cerca di un'idea semplice per antipasti e aperitivi eccone una!
Le bruschette di melanzane sono facili, veloci e super buone sia calde che fredde. Farcite con pomodori, basilico e il nuovo GranMix Freschi Cubetti vi sorprenderanno.