Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bruschettine au radicchio de Trévise et scamorza fumée

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four à 200°.

Verser un fond d'huile d'olive dans une assiette creuse. Couper la ciabatta en tranches d'1 cm d'épaisseur, tremper rapidement chaque tranche dans l'huile d'olive et cuire ensuite au four pendant dix minutes environ. Le pain doit être doré.

Nettoyer la salade en retirant les feuilles extérieures, puis le centre. Hacher le reste des feuilles. Mettre une poêle à chauffer, verser un fond d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, jeter la salade et la faire dorer très rapidement.

Disposer de la salade grillée sur chaque tranche de ciabatta, puis ajouter des cubes de scamorza fumée. Repasser rapidement au four pour faire fondre le fromage, puis servir chaud ou tiède.

Notes :