CROSTONE CALDO ALL'ITALIANA CON RUCHETTA , GORGONZOLA STAGIONATO, PARMIGIANO REGGIANO E POMODORINI CONFIT

Il tricolore in tavola.
La sfida gastronomica a cui il sito "Tre Spade" invita i foodblogger italiani, chiamati a pensare il piatto italiano più tricolore che c'è.

Un'idea patriottica, una sfida a portare il nostro tricolore in un piatto che sia un richiamo alla nostra tradizione enogastronomica.

Accolgo questa sfida, pensando a una vera e propria coccola culinaria.
Una bruschetta calda che esalta il nostro made in Italy.

Parmiggiano reggiano; un ottimo gorgonzola a pasta semidura; pomodorini ciliegini e ruchetta fresca.
Uniti a un ottimo pezzo di pane tostato e profumato con un lieve sentore d'alio.

La perfezione.

Tutta la nostra tradizione italiana in un boccone di puro piacere.

Non vi conquista?

INGREDIENTI:

- pane da bruschetta (meglio se tipo pugliese);
- 1 spicchio d'aglio;
- olio e.v.o.;
- ruchetta;
- gorgozola a pasta semidura;
- parmigiano reggiano;
- pomodorini;
- sale e pepe;
- zucchero;
- timo;
- origano;
- cumino;

Prepariamo i pomodorini confit; laviamoli e asciughiamoli delicatamente; tagliarli a metà e disporli ordinatamente su di una leccarda rivestita di carta forno, disponendoli con la parte tagliata verso l'alto.

Salarli, peparli, cospargerli di zucchero e insaporirli con il trito aromatico.

Irrorarli con un filo d'olio e infornarli a 150° per circa due orette.

Strofinare leggermente le fette di pane con uno spicchio d'aglio e infornarle a 180° per qualche minuto; appena il pane inizia a diventare croccante, irrorarlo con un filo d'olio, cospargerlo di ruchetta, aggiungere il gorgonzola e una generosa manciata di parmigiano grattugiato.

Rimettere in forno e far fondere bene i formaggi.

Guarnire con i pomodorini confit e mangiare caldo.

Barbara-mezzogiornodicuoco.blogspot.it

Barbara-mezzogiornodicuoco.blogspot.it

Eccole qua.

E con questo crostone caldo partecipo al contest "Concorso Tre Spade - alla scoperta del piatto più tricolore del web".
http://www.trespade.it/it/concorso_foodblogger.php

Qui trovate il link:
http://www.trespade.it/it/concorso_foodblogger.php