

Quando non riusciamo a consumare tutto il panbrioche , facciamone bruschette!

Ingredienti
panbrioche raffermo
salsa di pomodoro
formaggio a pasta morbida
olio d'oliva

Preparazione
Affettiamo il panbrioche in fette di circa 1 cm di spessore, poniamole sulla teglia e ungiamo con un filo d'olio, versiamoci sopra della salsa di pomodoro già cotta e condita e del formaggio a fette. Inforniamo per 10 minuti a fuoco moderato in forno preriscaldato e poi sforniamo. Serviamo calde le nostre bruschette a base di panbrioche.

Ottime per un antipasto gustoso e leggero.