



BRUSCHETTA VERDE

A savoir : le pecorino est originaire du Latium et est un fromage à base de lait cru de brebis, il possède une texture grumeleuse salée et fruitée. Le pecorino romano est la variété la plus répandue, mais il existe aussi le pecorino pepato, la version sicilienne avec des grains de poivre entiers.



Ingrédients pour 4 personnes : 1 botte d'asperges vertes, 200gr de petites courgettes, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 50gr de pecorino (ou parmesan), 3 branches de persil plat, 2 branches de menthe, 8 petites tranches de pain de campagne, 1 gousse d'ail, sel et poivre du moulin.

Enlevez les queues des asperges, lavez-les et coupez-les en tronçons. Lavez les courgettes et coupez-les en dés. Mélangez ces légumes dans un saladier avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Puis, disposez-les dans un grand plat ou une lèchefrite et cuisez une vingtaine de minutes à 200°C, four ventilé. Pendant ce temps, détaillez le pecorino (ou le parmesan) en copeaux à l'aide d'un épluche-légumes et ciselez le persil et la menthe. Remettez les légumes dans le saladier, ajoutez les herbes aromatiques et mélangez délicatement. Faites griller les tranches de pain (même température) et frottez-les avec la gousse d'ail coupée en deux, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Disposez les légumes encore chauds sur chaque tranche de pain, ajoutez les copeaux de fromage et servez sans attendre.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.