

## Bruschetta con pesto di aglio, pomodori, rucola e mozzarella



**Tempo preparazione:**  
15 minuti

**Tempo di cottura:**  
5 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per il pesto:  
6 ciuff di basilico fresco



1 grosso spicchio d'aglio, sbucciato  
15 ml di succo di limone  
30 ml di olio di oliva  
sale e pepe nero macinato al momento  
Per le bruschette:  
8 fette non troppo sottili di pane francese  
o pane a ciabatta  
50 g di rucola  
15 ml di olio extravergine di oliva  
15 ml di aceto balsamico  
12 pomodorini, tagliati a metà  
12 bocconcini di mozzarella, ciascuno  
tagliato in 3 parti  
qualche goccia di olio di oliva  
extravergine per condire

### **Istruzioni per la preparazione**

1. Per preparare il pesto, monta la lama universale nel Food Processor, introduci il basilico e trita finemente. Togli e metti da parte.
2. Aggiungi l'aglio, il succo di limone, l'olio di oliva e 15 ml di acqua fredda e trita in modo da ottenere un impasto grossolano. Se il composto risultasse troppo denso, aggiungi altri 15 ml di acqua e mescola ancora. Unisci il prezzemolo tritato e insaporisci a piacere con sale e pepe macinato al momento.
3. Tosta le fette di pane da entrambi i lati e spalmale con il pesto. A parte, condisci la rucola con olio e aceto balsamico.
4. Disponi le bruschette su 4 piatti, quindi guarniscile con i pomodorini e fettine di mozzarella e con una manciata di rucola condita. Condisci con un filo di olio extravergine di oliva e spolvera con pepe nero macinato al momento. Servi subito.