

BRUSCHETTE CON CREMA DI AGLIO

by Francy – Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA': FACILE

TEMPO: 50 MIN. (DI CUI 40' PER LA COTTURA DELL'AGLIO)

VOTO: 4/5

INGREDIENTI:

2 GROSSE TESTE DI AGLIO FRESCO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

UN RAMETTO DI TIMO (A PIACERE)

SALE

PEPE

PANE da BRUSCHETTA

Tagliate le calotte dalle 2 teste di aglio fresco e conditele con un filo di olio extra vergine di oliva e il rametto di timo.

Avvolgetele in due fogli di alluminio e cuocetele in forno a 200° preriscaldato per 40 min.

Spremete la polpa dell'aglio e frullatela con poco sale, pepe e 2 cucchiaini di olio.

Servire ben calda sulle fettine di pane tostato.

www.wildangels.it

