

Ricette a quadretti

Bruschette con ricotta e pomodorini confit



Torno a pubblicare un post dopo qualche settimana di assenza, causa dieci giorni al mare nella mia Puglia e zero voglia di mettermi a cucinare qualunque cosa (sono andata avanti ad insalate, caprese e frutta!). A volte sento davvero la necessità di interrompere il solito trantran di ricette da sperimentare per poi sentire di nuovo la voglia impellente di preparare qualcosa di nuovo. E allora succede che mi chiudo in cucina per un pomeriggio intero a montare, spadellare, infornare e... mangiare!

Così ho cucinato una crostata con crema e frutta fresca per il compleanno di un amico, fiori di zucca fritti ripieni con mozzarella, involtini di melanzane, pancetta e fontina... ma non sono riuscita a fare foto di nessuna di queste cose! L'unica che ho scattato è questa delle **bruschette** condite con **pomodorini confit** e **ricotta**. Non c'è una vera ricetta da scrivere, in effetti, ma dovevo pur tornare ad aggiornare il blog!

Il procedimento per preparare i pomodorini confit lo trovate [qui](#) e la ricotta va semplicemente lavorata con una forchetta insieme ad un filo d'olio e sale quanto basta! Ah, ovviamente il pane va grillato in forno o nel tostapane.