

# 🍴 Bruschetta dolce 🍴

**Preparazione:** 5 min | **Cottura:** 5 min | **Porzioni:** 2 | **Difficoltà:** Facile | **Dieta:** Senza Glutine/Vegetariano



## Ingredienti

- 2 Fette di pane a lievitazione naturale o pane di segale rustico
- 120 g di Ricotta di pecora o di capra (ben scolata)
- 2 Cucchiai di miele (di acacia o di castagno, secondo il gusto)
- 6–8 Gherigli di noce
- Un pizzico di sale marino in fiocchi (facoltativo)
- Pepe nero macinato fresco o rosmarino fresco

## Come Preparare

### 1 - Tosta il pane

- Scalda una padella antiaderente o una bistecciera e tosta le fette di pane per 2–3 minuti per lato, finché saranno crocchianti all'esterno ma ancora morbide all'interno
- In alternativa, puoi metterle sotto il grill del forno per 4–5 minuti

### 2 - Prepara la crema di ricotta

- In una ciotola, lavora la ricotta con una forchetta fino a renderla liscia e cremosa
- Per una consistenza più vellutata, aggiungi 1 cucchiaino di miele o un filo di olio extravergine d'oliva e mescola bene

### 3 - Assembلا la bruschetta

- Spalma la ricotta sul pane caldo
- Versa un filo di miele in superficie (un movimento a zig-zag la rende più elegante)
- Sbriciola sopra i gherigli di noce

### 4 - Aggiungi i tocchi finali

- Spolvera con un pizzico di sale marino in fiocchi per esaltare la dolcezza del miele
- Completa con pepe nero macinato fresco o rosmarino tritato finemente per una nota profumata

👉 Video ricetta: <https://www.youtube.com/shorts/Cm1ND7SdP18>

## 💡 Consigli & Varianti

- ✓ **Per un tocco di sapore in più:** aggiungi scorza di limone grattugiata o una leggera spolverata di cannella sopra la ricotta.
- ✓ **Per una versione dolce-salata:** sostituisci parte del miele con qualche goccia di aceto balsamico.
- ✓ **Per una presentazione elegante:** servi su un tagliere di legno con un rametto di timo o rosmarino.