

## 🍴 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 Cucchiaini 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 bistecchiera e tosta le fette di pane per 2-3 minuti per lato, finché saranno croccanti 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 - Assembla 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.