

# Ricetta - Bruschette con brie e chutney

/ 29.07.2019

di Allan Bay

**Ingredienti per 4 persone:** *4 fette di buon pane · brie g 200 · chutney a piacere · vino bianco · olio di oliva · sale e pepe.*

Tagliate il brie a fettine sottili. Abbrustolite il pane, strofinatelo con l'aglio e profumatelo con il pepe. Tostate nel tostapane le fette di pane e insaporitele sfregandole con l'aglio, se volete, e pepandole.

Coprite le fette di pane, ancora molto calde, con il formaggio tagliato a fettine, completate con un filo di olio e aggiungete il chutney in piccole dosi. Spolverizzate con poco sale.

Passate il tutto in forno a 100° per pochi minuti e servite.