

Bruschette integrali al prosciutto e verdure



Ingredienti

- 200 g pane integrale a fettine
- 100 g carota
- 80 g buccia di zuccina
- 40 g cuore di sedano
- 4 foglie lattuga romana
- 50 g prosciutto crudo a fette
- qb Ricetta Speciale per Bruschetta Tappomacina CANNAMELA
- qb succo di limone
- 20 g olio extravergine d'oliva
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
209.75*



Preparazione

- 1 Tagliate a julienne la lattuga dopo aver eliminato la costa centrale.
- 2 Riducete a bastoncini il cuore di sedano e la carota sbucciata.
- 3 Tagliate la buccia dalla zuccina a cubetti.
- 4 Ponete le verdure in una ciotola e conditele leggermente con sale, due giri di **Ricetta Speciale per Bruschetta Tappomacina CANNAMELA**, olio e succo di limone.
- 5 Tostate le fettine di pane e sovrapponetevi le verdure, quindi ricoprite con mezza fettina di prosciutto crudo. Servite immediatamente.