

CANNAMELA

Crostini di pane nero con pat  al curry



Ingredienti

- 170g pane nero
- 1 vasetto pat  al curry CANNAMELA
- Ingredienti per guarnire:
 - 80g ceci lessati
 - 150g broccoli scottati
 - 5g olio extravergine di oliva



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
10 minuti



Difficolt 
Facile



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
174*

* Calorie calcolate da Quad  Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Saltare in padella nell'olio le cimette di broccoli.
- 2 Tagliare a fette il pane nero, poi tostarle.
- 3 Spalmare le fette di pane con il pat  al curry CANNAMELA.
- 4 Guarnire alcune fette di pane con le cimette di broccoli.
- 5 Guarnire altre fette di pane con i ceci.