

BRUSCHETTA AL FILETTO DI SCORFANO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- 1 cipolla
- pane casereccio (400gr)
- patate (100gr)
- 1 sedano
- 1 carote
- champignon (100gr)
- vino bianco secco
- pomodori ciliegini (50gr)
- filetti di scorfano (400gr)

Come si prepara

Prendete patate, carote, sedano, funghi, carciofi e fateli lessare dopo averli ridotti a pezzettini.

In una padella fate soffriggere un po' di cipolla quindi aggiungete il filetto di scorfano a pezzetti.

Fate cuocere qualche minuto, quindi aggiungete dei pomodorini sugosi a pezzetti e le verdure lessate.

Irrorate tutto di vino bianco, fatelo evaporare e fate amalgamare il pesce con le verdure.

Prendete delle fette di pane casereccio anche non freschissimo e mettetele sul barbecue fino a quando saranno dorate.

Ricoprite le bruschette con abbondante condimento e gustatevi questa bruschetta particolare.

Difficoltà: 2

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	140 kcal 586 kJ
-------------------	--------------------

Tags





stuzzichini, occasioni speciali, finger food, snack, feste, mediterranea

