

BRUSCHETTA RADICCHIO E PROVOLA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- pane casereccio (400gr)
- radicchio rosso (200gr)
- provola affumicata (100gr)

Come si prepara

Prendete del radicchio, tagliatelo a listarelle e fatelo appassire in padella con un cucchiaio di olio.

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

Ricoprite la bruschetta di radicchio e cospargetela di cubetti di provola affumicata.

Mettete la bruschetta un paio di minuti sotto al grill (o nel microonde) per far sciogliere la provola e mangiatela calda!

Difficoltà: 1

Tempo: 15

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	233 kcal 976 kJ
-------------------	--------------------

Tags

stuzzichini, finger food, snack, Antipasto caldo, antipasto freddo

