

ANTIPASTI E SNACK

Bruschetta con zucchine marinate e scaglie di grana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA PER LA MARINATURA



INGREDIENTI

8 fette di pane bruschettato
1 zuccina tenera
3-4 filetti di acciuga sott'olio
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco origano
poco aceto balsamico
1 spicchio di aglio
50 g di grana a scaglie
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Grattugiare la zuccina.

Tritare finemente le acciughe

In una ciotola mescolare la zuccina, l'acciuga, l'olio, l'origano, l'aceto balsamico, l'aglio, sale e pepe.

Lasciate marinare per 1 ora.



2 Condite il pane con le zucchine marinate.



3 E concludete con le scaglie di grana.

