

ANTIPASTI E SNACK

# Bruschetta con zucchine marinate e scaglie di grana

di: *Robbola*

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 cucchiaini 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.

