



Vizio & Sfizio

BRUSCHETTE CON LARDO, CUCUNCI E OLIVE (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 fette di pane francese

8 fettine di lardo

cucunci o frutti di capperò (Bonomo e Giglio)

olive verdi tagliate a pezzetti (Calugi Tartufi e Funghi)

2 pomodori semiseccchi sott'olio (Campisi Salvatore)

foglie di rucola

erbe aromatiche a piacere

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tostate le fette di pane in forno. Coprite ognuna con una fettina di lardo, qualche frutto di capperò, un po' di olive ed i pomodori tagliati a striscioline. Decorate con la rucola e le erbe aromatiche e servite.

Buon Appetito !!!