

Toast con crema di porcini e tartufo, carpaccio e zucchini (Fast food)



Preparazione

Prendete il tostapane e tostate le vostre fette di pane. Spalmatele con la crema di porcini e tartufo bianco. Condite leggermente il vostro carpaccio con pochissimo olio e sale. Aggiungete le fettine di carpaccio sul pane. Affettate sottilmente lo zucchini e conditelo con olio, succo di limone, sale e pepe. Mescolate. Aggiungete le zucchine al vostro toast. Chiudetelo e gustatelo.

Consigli

Se non vi dispiacciono le salse, fatene uso anche quando preparate i vostri toast: renderanno l'esito finale più goloso e meno secco.

Curiosità

In inglese il verbo "to toast" significa abbrustolire: per estensione quindi, è venuto a chiamarsi toast un panino a base di pane abbrustolito.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Cottura 2 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pancarrè (due fette di pancarrè)

Crema (due cucchiaini di crema di porcini e tartufo bianco)

Carpaccio (quattro o cinque fette di carpaccio di manzo freschissimo)

Zucchine (una zucchina fresca e croccante)

Olio extra vergine di oliva

Limone

Sale

Pepe