



Crostone con ricotta e avocado



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

5 MIN



CALORIE

480K

NOTE

INGREDIENTI

4 fette di Pane al sesamo

2 Avocado

200 g di Ricotta vaccina

8 Pomodori

16 foglie di Spinaci

Aceto balsamico

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Mettete su fuoco vivo una bistecchiera e grigliate i pomodori, che avrete lavato e tagliato a metà.
- Sbucciate l'avocado e tagliatelo a fette; lavate gli spinaci e scottateli leggermente in acqua bollente salata.
- Abbrustolite la fetta di pane e disponetevi la ricotta, l'avocado, i pomodori e le foglioline di spinaci. Condite con olio extravergine d'oliva, qualche goccia di aceto balsamico, sale e pepe.

Carla Marchetti