



Crostoni al pesto di verdure e prosciutto



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

430K

NOTE

INGREDIENTI

4 fette di Pane

120 g di Prosciutto cotto

4 Carote

4 gambi di Sedano

4 Pomodori

2 Cipolle

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- In una padella antiaderente mettete a soffriggere la cipolla tritata con un filo d'olio.
- Lavate, mondate e tritate finemente anche la carota, il sedano, il pomodoro e il basilico, quindi aggiungete il tutto alla cipolla. Salate leggermente e cuocete per 8 minuti circa; unite ogni tanto poca acqua, mescolando di tanto in tanto e a fine cottura aggiustate di sale e spolverate con pepe appena macinato.

- Tritate grossolanamente con il mixer il prosciutto e aggiungetelo al composto di verdure, poi distribuite il composto tra le fette di pane e guarnite con foglioline di basilico intere.

Carla Marchetti