

Bruschetta Con Gamberi E Zucchine

Tagliate a velo lo scalogno e le zucchine a rondelle piuttosto sottili. In un padellino con dell'olio fate appassire a fuoco basso lo scalogno e le zucchine sino a che queste ultime non saranno cotte. Cuocete i gamberi in una padella con dell'olio per qualche minuto e sfumateli con una spruzzata di vino. Bruscate le fette di pane. Adagiate alcune rondelle di zuccina e un gambero su ogni bruschetta.

Ingredienti

4 Fette Pane Casereccio
4 Zucchine
1 Scalogno
4 Gamberi Imperiali
Olio D'oliva
Sale
1 Spruzzata Vino Bianco Secco

Note

Preparazione: 20 minuti.