

Bruschetta Con Mazzancolle E Fagiolini

Lessate i fagiolini in acqua bollente e, a parte, bollite le mazzancolle. Condite fagiolini e mazzancolle con olio, una presa di sale e il succo di limone, quindi condite con il preparato le fette di pane bruscato.

Ingredienti

4 Fette Pane Casereccio
8 Mazzancolle
150 G Fagiolini
Olio D'oliva
1/2 Limone (succo)
1 Presa Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.