

Bruschette al Prosciutto e Uva



Ingredienti

1 filoncino di pane alle olive nere

burro

1 costa di sedano

1 grappolo d'uva

100 g di Prosciutto Crudo Parma Bio

Taglia 1 filoncino di pane alle olive nere a fette di 1 cm di spessore.

Tostale in forno già caldo a 200° per circa 3 minuti. Spalma le fette di pane con un velo di burro.

Lava una costa di sedano e asciugala. Riducine una parte a lamelle e la parte rimasta a bastoncini, conservando le foglie.

Lava e asciuga 1 grappolino d'uva. Spella gli acini e dividili a metà, eliminando i semi.

Suddividi 100 g di prosciutto crudo a fettine sulle fette di pane. Aggiungi i bastoncini, le lamelle e le foglie di sedano.

Completa con gli acini d'uva. Trasferisci le bruschette in un vassoio oppure in un piatto da portata e servile.