



Crostino

con sardine, uvetta e pinoli



Ingredienti (per 4 persone)

12 fettine di pane da bruschetta
1 cucchiaio di pinoli
1 cucchiaio di uvetta sultanina
6/8 foglie di scarola
Vino moscato
2 confezioni da 120 g di **Sardine in olio di oliva Rizzoli**
Olio extravergine d'oliva
Pepe, sale

Preparazione

Ponete l'uvetta a macerare nel moscato per 1 ora. Lavate e asciugate la scarola. Tagliatela a listarelle e passatela in olio per 2 minuti, poi salatela e pepatela. Tostate il pane in forno e tostate i pinoli in una padellina antiaderente. Quando il pane sarà dorato sfornate e distribuite la scarola, i pinoli, l'uvetta sgocciolata e le sardine spezzettate grossolanamente. Servite subito.

Tempo di esecuzione

15 minuti



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	320 Kcal/1337 Kj
Proteine	1,75 g
Carboidrati	6,25 g
Grassi	1,50 g

