



Bruschette

briose con Rizzoline



Ingredienti (per 4 persone)

- 1 cluster di **Rizzoline (6 vaschette monoporzioni)**
- Olio di oliva
- Prezzemolo
- 1 baguette
- Burro per decorare

Preparazione

Tagliare la baguette a fette non troppo sottili e farle scaldare in forno, evitando di farle bruciare ai lati. Sfornare le bruschette e condirle con i filetti di Rizzoline, il prezzemolo tritato ed un goccio di Olio di oliva.

Disporre le bruschette su un piatto di portata, accompagnandole con riccioli di burro.

Tempo di esecuzione



VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

Calorie	270 Kcal/1130 Kj
Proteine	0,88 g
Carboidrati	3,00 g
Grassi	0,60 g

