

---

# INSALATA NOVELLA AL PANE CARASAU

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di insalatine novelle miste
- 2 zucchine
- 2 carote piccole
- 100 g di crescione
- 2 fogli pane carasau
- 100 g di formaggio di capra
- 5 cucchiai olio d'oliva
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

Lavate le insalatine novelle e il crescione.

Mondate, lavate e tagliate a fettine sottili le carote e le zucchine e mettete tutte le verdure in una grande ciotola.

Dividete il pane carasau in 12 spicchi.

Appoggiate sopra a ogni pezzo una fettina sottile di formaggio.

Passate tutto sotto il grill del forno finché il formaggio non fonde.

Amalgamate in una ciotola 5 cucchiai di olio con un pizzico di sale e pepe.

Distribuite su 4 piatti le insalatine novelle con il crescione, le carote e le zucchine e versatevi sopra il condimento.

Completate con il pane carasau al formaggio ancora ben caldo.