

CROSTONI DI CARCIOFI

Ingredienti per una persona:

- 2 fette di pane integrale,
- 1 carciofo lessato,
- 1 fetta di prosciutto cotto,
- 20 g di caprino fresco,
- 2 foglie di radicchio,
- sale,
- pepe.

Tostate una fetta di pane e copritela con uno strato di prosciutto cotto; appoggiate sul prosciutto le foglie di radicchio trevigiano ben lavate ed asciugate, cospargete con una crema di caprino insaporita con sale e pepe e terminate la farcitura con un carciofo lessato e tagliato a spicchi.
Coprite con una seconda fetta di pane tostato.