

# Bruschetta con carpaccio di cernia

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 fette pane casereccio  
8 fettine cernia (fette sottili)  
2 arance (succo)  
2 manciate rughetta  
olio d'oliva  
sale

## Preparazione

Lasciate marinare la cernia nel succo di arancia per 24 ore. Tostate il pane e stendetevi le fettine di carpaccio con sopra la rughetta precedentemente condita con olio e sale.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>