

Bruschetta con fiori di zucca, mozzarella e alici

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
250 g mozzarella
4 fiori di zucca
4 filetti d'acciughe sott'olio
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Tagliate a fettine la mozzarella e conditela con olio, sale e pepe. Friggete i fiori di zucca in olio bollente e scolateli bene. Bruscate il pane, adagiatevi la mozzarella, i filetti d'acciughe e i fiori di zucca.

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

<http://www.ricetteitalia.org>