

Bruschetta con gamberi e zucchine

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
4 zucchine
1 scalogno
4 gamberi imperiali
olio d'oliva
sale
1 spruzzata vino bianco secco

Preparazione

Tagliate a velo lo scalogno e le zucchine a rondelle piuttosto sottili. In un padellino con dell'olio fate appassire a fuoco basso lo scalogno e le zucchine sino a che queste ultime non saranno cotte. Cuocete i gamberi in una padella con dell'olio per qualche minuto e sfumateli con una spruzzata di vino. Bruscate le fette di pane. Adagiate alcune rondelle di zuccina e un gambero su ogni bruschetta.

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

<http://www.ricetteitalia.org>