

Bruschetta con mazzancolle e fagiolini

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 fette pane casereccio
8 mazzancolle
150 g fagiolini
olio d'oliva
1/2 limone (succo)
1 presa sale

Preparazione

Lessate i fagiolini in acqua bollente e, a parte, bollite le mazzancolle. Condite fagiolini e mazzancolle con olio, una presa di sale e il succo di limone, quindi condite con il preparato le fette di pane bruscato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>