

Bruschetta con mazzancolle

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 filone pane casereccio (filoni da 400 g)
500 g code di mazzancolle
30 g farina
50 g burro
150 g olio d'oliva
1/2 limone
300 g brodo vegetale (o brodo di dado)
1 spicchio aglio

Preparazione

Fate sciogliere in una casseruolina 30 g di burro, unitevi la farina setacciata, mescolate e irrorate il tutto con il brodo bollente, portate il tutto a bollore e salate. In un altro pentolino fate sciogliere il burro restante, aggiungete l'olio e l'aglio, quindi le mazzancolle e cuocete per 5 minuti. Unite le mazzancolle alla salsa, aggiungete il succo di limone e versate sulle fette di pane abbrustolito.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>