



Bresaola, Gorgonzola e Confettura di Bosco

Antipasto **facile** e **veloce** da preparare, senza il **toast** o con del pane **senza glutine** è un piatto ottimo anche per se sei **celiaco**. Per la confettura, io ho messo una di **frutti di bosco**, ma puoi usare benissimo anche una all'**uva**, di **mirtillo** o **prugne**.

VEGETARIANO



4
Porzioni



10 min.
Preparazione

Ingredienti

200 GR	BRESAOLA
150 GR	GORGONZOLA
100 GR	CONFETTURA DI FRUTTO DI BOSCO
4 FETTE	PAN CARRÉ

Procedimento

1

TAGLIA LE FETTE DI PAN CARRÉ' IN 4 IN MODO DI AVERE DEI TRIANGOLI E FALLI TOSTARE IN PADELLA

2

METTI LE FETTA DI BRESAOLA SULLA META DEL PIATTO A VENTAGLIO, TAGLIA A CUBETTI IL GORGONZOLA, SE MORBIDO METTILO DIRETTAMENTE SUI PIATTI CON UN CUCCHIAIO, 3 PER PIATTO

3

ALTERNA AL GORGONZOLA CON LA CONFETTURA E INFINE METTI AL CENTRO LE FETTE DI TOAST E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
282	24,36	18,70	11,93