



## Bruschette di nina

[Del 09/11/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 8 fette di pane casereccio, 8 fette di prosciutto di praga, 8 fette di formaggio provola affumicata, alcune foglie di radicchio, 1 cipollina, olio d'oliva, sale**

La prima cosa da fare è preparare il radicchio, quindi prelevate dal cespo le foglie più grandi e lavatele con cura sotto l'acqua corrente. Asciugatele con della carta assorbente da cucina e tagliatele in parti più piccole. Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio e dorare la cipolla, dopodichè, aggiungete il radicchio e il sale e cuocete a fiamma alta per circa 5 minuti. Successivamente, stendete su ogni fetta di pane il prosciutto, la provola affumicata e un filino d'olio e infornate il tutto per circa 15 minuti a 200 gradi. Subito dopo, quando la provola sarà filante, togliete le bruschette dal forno e distribuite su ognuna il radicchio saltato in padella. Servite subito calde e croccanti.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]