

# FILONCINO ARCOBALENO

Ingredienti per una porzione:

- 1 francesino da 50 g.,
- 4 foglie di radicchio trevigiano,
- 4 foglie di rucola,
- 4 foglie di soncino,
- 5 olive nere,
- 1 cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate grossolanamente le foglie di radicchio trevigiano, possibilmente di un bel rosso vivo, quelle di soncino e quelle di rucola.

Snocciolate le olive e aggiungetele al trito di insalate.

Condite con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e poco pepe macinato.

Tagliate per il lungo il pane, fatelo tostare per qualche minuto in forno già caldo e riempitelo con il composto.