

BRUSCHETTA CON CARPACCIO DI CERNIA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 8 fettine di cernia (fette sottili)
- 2 arance (succo)
- 2 manciate di rughetta
- olio d'oliva
- sale

Lasciate marinare la cernia nel succo di arancia per 24 ore.

Tostate il pane e stendetevi le fettine di carpaccio con sopra la rughetta precedentemente condita con olio e sale.