

## BRUSCHETTA CON GAMBERI E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 4 zucchine
- 1 scalogno
- 4 gamberi imperiali
- olio d'oliva
- sale
- 1 spruzzata di vino bianco secco

Tagliate a velo lo scalogno e le zucchine a rondelle piuttosto sottili.

In un padellino con dell'olio fate appassire a fuoco basso lo scalogno e le zucchine sino a che queste ultime non saranno cotte.

Cuocete i gamberi in una padella con dell'olio per qualche minuto e sfumateli con una spruzzata di vino.

Bruscate le fette di pane.

Adagiate alcune rondelle di zuccina e un gambero su ogni bruschetta.