

BRUSCHETTA CON MAZZANCOLLE E FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 8 mazzancolle
- 150 g di fagiolini
- olio d'oliva
- 1/2 limone (succo)
- 1 presa di sale

Lessate i fagiolini in acqua bollente e, a parte, bollite le mazzancolle.

Condite fagiolini e mazzancolle con olio, una presa di sale e il succo di limone, quindi condite con il preparato le fette di pane bruscato.