

# BRUSCHETTE DI NINA

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, dopodiché, 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 filo 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.