

BRUSCHETTE IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di carote novelle piccole
- 500 g di patate novelle piccole
- 100 g di fagiolini verdi
- 100 g di taccole
- 8 fettine di pane francese tipo baguette
- 12 pomodorini a ciliegia
- 50 g di rucola
- 1 cucchiaio di formaggio grana grattugiato
- 1 cucchiaio di pinoli
- 8 cucchiari di olio d'oliva
- sale
- pepe

Per decorare:

- alcune foglie insalata lattuga (foglie grandi)

Pulite e lavate le carote, le patate, i fagiolini e le taccole e cuocetele a vapore.

I tempi: 10 minuti per le taccole e circa 15 minuti per le altre verdure.

Tritate la rucola, dopo averla lavata e mondata.

Unite il grana grattugiato e i pinoli tritati.

Salate, pepate e aggiungete 4 cucchiari di olio.

Abbrustolite sotto il grill del forno le 8 fettine di pane (vanno benissimo anche gli sfilatini o le pagnottine sottili).

Spalmate ciascuna fetta con il pesto di rucola.

Tagliate i pomodorini a spicchietti, metteteli sopra i crostini e completate con una macinata di pepe.

Condite le verdure a vapore con 4 cucchiari di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e sistematele su un grande piatto con le foglie di lattuga.

Servite accompagnando con le piccole bruschette.