



BRUSCHETTA CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ALICI DI CETARA E SCORZA DI LIMONE SFUSATO DI AMALFI

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 3 minuti **Difficoltà:** molto facile 

Ingredienti per 1 porzione

- 1 fetta di pane di circa 1 cm di spessore della dimensione di un crostino (pane cafone)
- 1 fetta di mozzarella di bufala dello spessore di circa 1/2 cm
- 2 filetti di alici (dipende dalle dimensioni, se sono grandi anche uno è sufficiente)
- limone sfusato di Amalfi (non trattato)

Chef: Alessandro Frassica

Una preparazione semplice ma non banale, con l'accostamento di mozzarella e alici, apparentemente contrastante ma nell'insieme di grande equilibrio e armonia. Il tocco della scorza di limone donerà quella nota di freschezza e acidità assolutamente piacevole...ed ecco che in un attimo vi ritroverete in costiera amalfitana.

Difficoltà: **molto facile**

Costo: **economico**

Tempo di preparazione: **3 minuti**

Porzioni: **1**

Preparazione

Tagliare il pane facendo attenzione allo spessore, non troppo fine ma neanche troppo alta, circa 1 cm, adagiare sopra la fetta di mozzarella (ben sgocciolata dalla sua acqua), anche in questo caso di uno spessore tale da avere la giusta consistenza al morso.

Poi mettere i filetti di alici dopodiché grattugiare la scorza del limone su tutta la superficie della bruschetta.

Enjoy dallo chef **Alessandro Frassica!**

