

## Toast con crema di porcini e tartufo, carpaccio e zucchini (Fast food)



### Preparazione

Prendete il tostapane e tostate le vostre fette di pane. Spalmatele con la crema di porcini e tartufo bianco. Condite leggermente il vostro carpaccio con pochissimo olio e sale. Aggiungete le fettine di carpaccio sul pane. Affettate sottilmente lo zucchini e conditelo con olio, succo di limone, sale e pepe. Mescolate. Aggiungete le zucchine al vostro toast. Chiudetelo e gustatelo.

### Consigli

Se non vi dispiacciono le salse, fatene uso anche quando preparate i vostri toast: renderanno l'esito finale più goloso e meno secco.

### Curiosità

In inglese il verbo "to toast" significa abbrustolire: per estensione quindi, è venuto a chiamarsi toast un panino a base di pane abbrustolito.

### Informazioni

**Preparazione** 10 minuti

**Cottura** 2 minuti

**Dosi per** 1 persona

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pancarrè** (due fette di pancarrè)

**Crema** (due cucchiari di crema di porcini e tartufo bianco)

**Carpaccio** (quattro o cinque fette di carpaccio di manzo freschissimo)

**Zucchine** (una zuccina fresca e croccante)

**Olio extra vergine di oliva**

**Limone**

**Sale**

**Pepe**