

Toast con arrosto e carciofini

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **345Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 80 g di carciofini sott'olio (peso sgocciolato)
- 4 rametti di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- 8 fette di pane da toast
- 40 g di Maionese
- 80 g di petto di tacchino affettato



PREPARAZIONE

- Sgocciolare accuratamente i carciofini dall'olio e sminuzzarli finemente con una mezzaluna.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente su un tagliere con la mezzaluna.
- In una ciotola mescolare il trito di carciofini con un cucchiaino di prezzemolo tritato ed un filo d'olio.
- Tostare il pane sotto il grill del forno fino a farlo dorare.
- Spalmare metà fette di pane con un velo di maionese, distribuire metà dei carciofini tritati, quindi l'arrosto di tacchino. Coprire con i restanti carciofini, quindi con le altre fette di pane anch'esse cosparse con un velo di maionese.
- Tagliare ogni toast a metà con un coltello molto affilato e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questi toast sono ottimi anche freddi, purché serviti a temperatura ambiente. Buoni anche se vengono riscaldati per qualche istante nel forno.