



## CROSTINI CASERECCI

ottimi da abbinare a zuppe e vellutate

 5 minuti 10 minuti 4 porzioni

## INGREDIENTI

- 4 fette di pane in cassetta [confezionato] [94 g]
- 10 grammi di burro

## COME PREPARARE LA RICETTA

1° Tagliare a dadini il pane e nel mentre sciogliere il burro in una padella antiaderente tipo wok. Quando il burro inizia a rosolare aggiungere i crostini e saltarli nella padella finché non risulteranno dorati e croccanti. Servire ben caldi come accompagnamento a minestrone, zuppe e vellutate.

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE [26 g]	% AR
ENERGIA	319 kcal	83 kcal	4 %
PROTEINE	8 g	2 g	4 %
CARBOIDRATI	44 g	11 g	4 %
ZUCCHERI	7 g	2 g	2 %
LIPIDI	12 g	3 g	4 %
GRASSI SATURI	5 g	1 g	7 %
FIBRE ALIMENTARI	4 g	1 g	4 %
SODIO	1 mg	0 mg	0 %