Elisa Benini
Dietista · 00000003

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 minestroni, 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 %