

Vellutata di zucca e carota, prosciutto croccante e pane tostato



INGREDIENTI

- 1 vellutata confezionata zucca e carote da 500/600g
- 160g pane casareccio
- 80g prosciutto san Daniele
- q.b. olio EVO

PREPARAZIONE

Tagliamo il pane a cubetti e riscaldiamo in forno a 200 gradi per pochi minuti, nel frattempo riscaldiamo la vellutata portandola ad ebollizione e girando.



Tagliamo il prosciutto a fiammifero e saltiamolo in padella con un filo d'olio per renderlo ben croccante. Impiattiamo versando sul fondo del piatto la vellutata, aggiungiamo i cubetti di pane al forno e guarniamo con il prosciutto croccante.