



## Bruschette con Carpaccio di Manzo, fichi e Zincharlin

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Carpaccio di Manzo
- 600g fette di pane casereccio
- 4 fichi
- 4 Zincharlin stagionato
- 4 qualche stelo di erba cipollina
- 4 olio extravergine d'oliva
- 4 pepe

### Preparazione

1. Lavare i fichi e tagliarli a fettine.
2. Dividere le fette di pane a metà in modo da ottenere 8 bruschette più piccole.
3. Guarnire ogni bruschetta con 2 fettine di Carpaccio di Manzo con le sue scaglie di Grana Padano della confezione, qualche fettina di fico e qualche briciola di Zincharlin.
4. Condire ogni bruschetta con l'erba cipollina tagliuzzata finemente, un filo d'olio d'oliva e una macinata di pepe e servire.