

Spiedini di kiwi, melone e bresaola



Ingredienti

- 200 g kiwi sbucciati
- 250 g polpa di melone
- 70 g fette di bresaola
- 100 g pane a fette
- pepe nero macinato
- 1 cucchiaio Olio Cuore
- qb sale

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 110.16 Kcal**
- **Grassi: 2.5 g**

Preparazione

- Con l'olio di mais ungere le fette di pane e farle tostare in forno. dividerle in crostini e salarli.



- Tagliare i kiwi a fette spesse, poi dividerle a metà.



- Ridurre la polpa del melone a cubetti.
- Aromatizzare il melone con un pizzico di pepe nero macinato.



- Preparare gli spiedini alternando un cubetto di melone e una fetta di bresaola



- Completare con il kiwi e il crostino.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico