

FLADENBROT MIT ROHEM SCHINKEN UND STEINPILZEN



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Scaldare la piadina sulla piastra. Stendere le fettine di formaggio e i funghi. Piegarla a metà e scaldare per 2/3 minuti. Farcire con il prosciutto crudo e la rucola fresca.

Menù-Zutaten

40 g Funghi Porcini „Il Boschetto“ a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - G61

Piadina sfogliata extrasottile (Extradünnes Fladenbrot, zart wie Blätterteig) - 7032

Zutaten

60 g roher Schinken

40 g Käse in Scheiben

Frischer Rucola