

PIADINA WITH PROSCIUTTO AND PORCINI



Chef: Monica Copetti

Method

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 Ingredients

40 g Funghi Porcini "Il Boschetto" a fette trifolati - "Il Boschetto" Sliced Porcini Mushrooms with oil, garlic and parsley - G61
Piadina sfogliata extrasottile - Ultra-Thin Piadina - 7032

Ingredients

fresh rocket
60 g prosciutto
40 g sliced cheese