PIADINA CON JAMÓN CRUDO Y SETAS BOLETO



Ingredientes Menù

40 g Funghi Porcini trifolati a fette - Il boschetto (Boletus laminados y salteados) - G61

Piadina sfogliata extrasottile (Piadina hojaldrada extrafina) - 7032

Ingredientes

rúcula fresca

40 g queso en lonchas

60 g jamón crudo

Chef: Monica Copetti

Preparación

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)