

PIADINA CON JAMÓN CRUDO Y SETAS BOLETO



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.

Ingredientes Menù

40 g Funghi Porcini «Il Boschetto» a fette trifolati (Boletus laminados y salteados) - G61
Piadina sfogliata extrasottile (Piadina hojaldrada extrafina) - 7032

Ingredientes

rúcula fresca
40 g queso en lonchas
60 g jamón crudo