

PIADINA CON JAMÓN CRUDO Y SETAS BOLETO

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



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.