

## PIADINA JAMBON CRU ET CÈPES



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

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.

### Ingrédients Menù

40 G Funghi Porcini "Il Boschetto" a fette trifolati (Cèpes « Boschetto » en tranches, sautés à l'ail et au persil) - G61  
Piadina sfogliata extrasottile (Piadina feuilletée extra-fine) - 7032

### Ingrédients

60 g de jambon cru  
40 g de fromage en tranches  
roquette fraîche