PIADINA PROSCIUTTO CRUDO E PORCINO



Ingredienti Menù

40 g. Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

q.b. Piadina sfogliata extrasottile - 7032

Ingredienti

60 g. prosciutto crudo

40 g. formaggio a fette

q.b. rucola fresca

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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 legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)