

## PIADINA PROSCIUTTO CRUDO E PORCINO

---



**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.

### 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