

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.