

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini patate e prosciutto filanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 6 fettine di pane
- 6 fettine di prosciutto cotto
- 6 fettine di mozzarella
- 6 fettine di asiago dolce
- 6 fettine di zucchine grigliate
- 2 patate medie
- ketchup.

Quando vi avanza un po' di verdura, del pane, del formaggio e non sapete cosa farne, basta mettere insieme qualche altro ingrediente per creare, in forno, dei crostini a proprio piacimento. Questi crostini patate e prosciutto filanti ne sono un esempio.

### PREPARAZIONE

- 1 Accendete il forno a 200°C, e nel frattempo mettete le due patate nel forno a microonde

per circa due minuti alla potenza massima, ognuna avvolta nel cellophane che bucherete in tre punti con uno stuzzicadenti.

Dopo i due minuti toglietele dal microonde e controllate con lo stesso stuzzicadenti se sono pronte anche dentro, altrimenti andate avanti di mezzo minuto alla volta.



- 2 Preparate gli ingredienti, affettando anche le patate, ricoprite una teglia con la carta forno e disponetevi le fette di pane, poi il prosciutto cotto, il formaggio asiago, le patate, le zucchine, la mozzarella e se volete il ketchup.





3 Mettete in forno finchè il il formaggio si scioglie, sfornate e servite caldi.