

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini prosciutto cotto, montasio ed uova

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

pane toscano  
prosciutto cotto  
montasio grattugiato  
burro  
uova.

### PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa spalmate un po' di burro sul pane, mettete sotto al grill pochi minuti per farlo dorare e tirate fuori dal forno.

Disponete sul pane le fette di prosciutto cotto ed il montasio grattugiato e rimettete in forno fino a far sciogliere il formaggio

Nel frattempo cuocete un uovo ad occhio di bue, con un coppapasta dategli una forma

regolare e adagiatelo sul crostino.

