

ANTIPASTI E SNACK

Crostone tiepido ai porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

fette di pane tostato

mozzarella

porcini trifolati

prosciutto crudo

PREPARAZIONE

1 Coprite le fette di pane con fettine di mozzarella.



2 Aggiungete un cucchiaio di porcini freschi trifolati.



3 Infine del crudo dolce.



4 Coprite con un foglio di carta stagnola e cuocete a 170°.

Servite caldo.

