

ANTIPASTI E SNACK

## Crostone tiepido ai porcini

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

Fette di pane  
mozzarella  
fette di prosciutto crudo dolce  
porcini freschi trifolati.

### PREPARAZIONE

**1** Coprire le fette di pane già mezze tostate con fettine di mozzarella.



2 Cospargere con una cucchiata di porcini freschi trifolati.



3 Infine coprire con il prosciutto dolce.



- 4 Disporre nella teglia da forno assieme agli altri crostini, coprire con un foglio di stagnola e cuocere a 170°, fino a sciogliere la mozzarella.



NOTE