

ANTIPASTI E SNACK

Pane con le noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 grosso pane rotondo
200 g di ricotta alle erbe
100 g di gherigli di noce
200 g di prosciutto cotto
qualche foglia di lattuga.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pane rotondo in tre strati, e farcite ogni strato con ricotta alle erbe, fettine di prosciutto cotto, gherigli di noce sminuzzati grossolanamente e foglie di lattuga.
- 2 Avvolgete il pane in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore; prima di servirlo tagliatelo a spicchi avendo cura di utilizzare un coltello molto affilato.