

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini alla Ponticiana

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



## INGREDIENTI

Pane casereccio  
mozzarella  
prosciutto crudo  
burro  
funghi trifolati.

## PREPARAZIONE

- 1 Friggere nel burro il pane tagliato a fette. Ricoprirlo abbondantemente con la mozzarella freschissima, il prosciutto crudo e i funghi trifolati. Passare in forno ben caldo e servire subito.