

ANTIPASTI E SNACK

Crostini prosciutto cotto, montasio ed uova

di: *Cinzia*

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, mettetelo sotto al grill pochi minuti per farlo dorare e tiratelo 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.

