

ANTIPASTI E SNACK

Crostone tiepido ai porcini

di: *ropa55*

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