

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni funghi e prosciutto di giovi31

di: giovi31

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANCARRÈ 6 fette

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 230 gr

SOTTILETTE 3 fette

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sulle fette di pancarrè mezza fettina di prosciutto cotto, aggiungete i funghi (se utilizzate quelli crudi ripassateli prima in padella con un filo d'olio).

Aggiungete mezza sottiletta per ogni fetta di pancarrè e il parmigiano grattugiato.

Mettetele su una teglia con carta forno e cuocete per 5 minuti e altri 5 in modalità grill.