

CROSTINI ALLA PONTICIANA

Ingredienti per 4 persone:

- alcune fette di pane casereccio
- 2 mozzarelle
- 150 g di prosciutto crudo
- funghi trifolati
- burro
- sale
- pepe

Rosolate nel burro le fette di pane.

Quando saranno dorate guarnitele con qualche fettina di mozzarella, una fetta di prosciutto crudo e una cucchiata di funghi trifolati.

Passate al forno caldo per qualche minuto e servite.