

Semplice, veloce e gustosissimo! Ecco un pranzo nutriente, ideale da consumare fuori casa. Prepariamoli per una cena a buffet oppure per un delizioso aperitivo o cena tra amici. Saranno sicuramente molto graditi.

Ingredienti:

Pane casereccio 2 fette

*Prosciutto crudo 8-10 fette di qualità di Parma
(meglio se la parte finale)*

Burrata 1 di qualità Pugliese

3 filetti sott'olio di Alici di Cetara

1 foglia Lattuga di qualità Iceberg



Preparazione:

1•Il pane riscaldato

Riscaldiamo le fette di pane, cosa che lo renderà più digeribile. Stendiamo sulla base il prosciutto crudo, anche creando delle onde. Tagliamo la burrata a fette, adagiamole sul prosciutto e sopra mettiamo tre filetti di acciughe.

2•Serviamo

La parte croccante del panino è data dalla lattuga, che taglieremo a julienne e sistemeremo sulle acciughe. Chiudiamo con l'altra fetta di pane e serviamo a tranci.

