

Ingredienti per 6 persone

1 spicchio d'aglio, 20 grammi di burro,
1 cucchiaio e 1/2 di erba cipollina, 120 grammi di fontina,
3 mozzarelle, 100 grammi pomodoro secco,
150 grammi di prosciutto cotto, 1 cucchiaio di senape dolce,
12 fette di pancarré, 1 cucchiaio e 1/2 di basilico,
2 cucchiai di yogurt intero

Preparazione:

1) Per preparare i **toast ai pomodorini secchi** taglia i pomodorini a pezzetti e raccogliili in una terrina. Bagnali con 4 cucchiai di olio e aromatizzali con un trito di erba cipollina e basilico e con l'aglio tagliato a rondelle. Lascia marinare per almeno 1 ora;

2) Mescola lo yogurt alla senape in una ciotola fino ad ottenere una crema omogenea e conservala in frigo.

3) Sgocciola le mozzarelle e tagliale a fette; grattugia grossolanamente la fontina;

4) Spalma 6 fette di pancarré con uno strato sottile di crema alla senape e sulle altre 6 metti prosciutto, mozzarella, fontina ed i pomodorini sgocciolati.

5) Adesso sovrapponi 1 fetta di pancarré con la crema su 1 fetta di pancarré farcita e pressa leggermente per fare aderire il composto;

6) Fondi il burro in una padella antiaderente e adagia i toast per farli dorare 2 minuti per lato a fuoco medio;

7) Preriscalda il forno a 200°, sistema i toast dorati in una pirofila e infornali per circa 3 minuti;

8) Lascia intiepidire, tagliali in due parti e servi subito i **toast ai pomodorini secchi**.

