

Focaccia

con Prosciutto Toscano DOP

e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- Focaccia
- Prosciutto Toscano DOP
- Pecorino Toscano DOP fresco

Procedimento

Tagliate la focaccia a metà e scaldatela in forno a 150 °C per un paio di minuti.

Affettate il Prosciutto Toscano DOP al coltello e tagliate qualche fetta di Pecorino Toscano DOP.

Adagiate sulla focaccia prima il Pecorino Toscano (che, a contatto con il calore, si ammorbidirà), poi le fette di Prosciutto Toscano.

Chiudete la focaccia e servite.

