

# Pasta cresciuta

con Prosciutto Toscano DOP

e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- 2 frittelle di pasta cresciuta ancora calde
- Pecorino Toscano DOP stagionato
- Prosciutto Toscano DOP

## Procedimento

Dividete a metà le frittelle di pasta cresciuta ancora calde.

Affettate al coltello il Prosciutto Toscano DOP e tagliate delle fette di Pecorino Toscano DOP di medio spessore.

Adagiate sulle frittelle prima il Pecorino Toscano (che, a contatto con il calore, si ammorbidirà), poi il Prosciutto Toscano.

Chiudete le frittelle di pasta cresciuta e servite.

