



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostini alla Ponticana



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 4 fette di pane
- funghi trifolati
- prosciutto crudo
- mozzarella
- burro

Preparazione Crostini alla Ponticana

Passo 1.

Friggete il pane nel burro, adagiatevi sopra delle fette di mozzarella, i funghi ed il prosciutto.

Passo 2.

Fate cuocere in forno per 15 minuti, quindi servite i crostini ancora caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)