

TIGELLE PROSCIUTTO CRUDO MELONE

INGREDIENTI

8 tigelle

2 etti prosciutto crudo

300 gr crescenza

6 fette melone

1 mazzo di rucola

Olio Extravergine D'Oлива Sale

PREPARAZIONE

1. Scaldate le tigelle in una padella calda circa un minuto circa

2. Tagliatele a metà e farcitele con la crescenza.

3. infornatele a forno caldo e spento per alcuni minuti sino a quando il formaggio si scioglie.

4. lavate ed asciugate la rucola.

5. Tagliate a fettine sottili il melone.

6. Affettate il prosciutto crudo.

7. Farcite le tigelle con il prosciutto crudo, la rucola ed il melone.

8. Condite con un filo d'olio evo e salate q.b.

9. Servite subito.