

Crostini al parmigiano croccante

Senza glutine



Ingredienti

6 fette di pane senza glutine #

Olio q.b.

50 gr di parmigiano

Stracciatella q.b.

Prosciutto crudo 6 fette

Procedimento

In una teglia da forno verete sul fondo il parmigiano in modo uniforme. Appoggiateci sopra le fette di pane. Spennellatele con olio d'oliva e mettete in forno preriscaldato a 200 gr per 15 minuti. Una volta pronte adagiate su ogni fetta della stracciatella e una fetta di crudo. Servitele tiepide.

Ricetta dal web