# PANE ARABO

Ingredienti per una porzione:

- 1 focaccia araba,
- 40 g di pancetta rotonda,
- 30 g di parmigiano grattugiato,
- foglie di rosmarino,
- 1 spicchio d'aglio.

Tagliate a metà la focaccia araba, affettate finemente la pancetta e appoggiatela sulla base della focaccia, tritate finemente uno spicchio d'aglio e distribuitelo sopra la pancetta.
Aggiungete delle scaglie di parmigiano e un pizzico abbondante di foglie di rosmarino fresco; mettete in forno caldo per alcuni minuti.
Servitelo subito così che possa essere gustato nella pienezza dei suoi sapori.