PANE FARCITO AL FORMAGGIO

Ingredienti per sei o sette porzioni:

- 1 pane rotondo da tartine del peso di circa 350 g,
- 200 g di caprino fresco,
- 50 g di gorgonzola dolce,
- 100 g di prosciutto cotto,
- prezzemolo,
- erba cipollina,
- menta,
- lattuga,
- sale,
- pepe.

Accantonate le fette iniziali del pane e vuotate quanto resta dalla mollica; tritate il prezzemolo, l'erba cipollina, la menta e unite il trito al formaggio.
Aggiungete il sale, il pepe e il prosciutto a dadini; infilate nel pane lattuga e formaggio.
Chiudetelo con le prime fette e conservatelo in frigorifero in pellicola d'alluminio per una notte.
Si affetta prima di servire.