
TOSCANO ALLA SCAMORZA

Ingredienti per una persona:

- 2 fette di pane toscano,
- 1 mazzetto di rucola,
- 1 pomodoro,
- prosciutto crudo a fettine,
- 1 formaggio scamorza piccola,
- origano in polvere,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale,
- pepe in grani.

Mondate, lavate, sgocciolate e sminuzzate la rucola, quindi raccoglietela in una ciotola, mescolatela con un pomodoro a spicchi e condite il tutto con un pizzico di sale, pepe macinato e un filo d'olio. Trasferite questa insalata su una fetta di pane toscano non troppo spessa. Guarnite il pane anche con fettine di prosciutto crudo e scamorza bianca. Condite quest'ultima con l'olio dell'insalata, chiudete il panino con una seconda fetta di toscano, quindi cospargetelo con poco olio e origano in polvere.