

SCHIACCIATA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. circa di pasta da pane,
- 80 g. di prosciutto crudo,
- un mazzetto di rucola,
- grana,
- farina.

Con un matterello, stendete sottilmente la pasta su un piano infarinato e ricavatene 4 dischi del diametro di 20 cm. circa. Cuoceteli sulla piastra del gas (o sistemati su una placca rivestita di carta-forno nel forno già caldo a 250°), finchè risulteranno dorati ma ancora morbidi.

Distribuitevi sopra le fettine di prosciutto e poi la rucola spezzettata, quindi completate con scaglie di grana. Tagliate ogni schiacciata in 4 parti e servite subito, ben calda.