PANE CON LE NOCI

Ingredienti per sei porzioni:

- 1 grosso pane rotondo,
- 200 g di ricotta alle erbe,
- 100 g di gherigli di noce,
- 200 g di prosciutto cotto,
- qualche foglia di lattuga.

Tagliate il pane rotondo in tre strati, e farcite ogni strato con ricotta alle erbe, fettine di prosciutto cotto, gherigli di noce sminuzzati grossolanamente e foglie di lattuga.

Avvolgete il pane in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore; prima di servirlo tagliatelo a spicchi avendo cura di utilizzare un coltello molto affilato.