

Focaccia Ligure con Prosciutto di Parma Academia Barilla, Stracchino e Rucola



Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--------------|
| ▪ Focaccia Ligure | 300 g |
| ▪ Prosciutto di Parma stagionato 18 mesi Academia Braila | 100 g |
| ▪ Stracchino | 150 g |
| ▪ Rucola | 50 g |
| ▪ Olio extra vergine di oliva Monti Iblei D.O.P. Academia Barilla | quanto basta |

Preparazione:

Tagliare a metà la focaccia. Spalmare lo stracchino sulla base, stendere il Prosciutto di Parma e finire con la rucola.

Aggiungere qualche goccia di olio extra vergine di oliva Monti Iblei D.O.P..

Una volta farcita la focaccia può essere tagliata a cubetti ed usata come aperitivo.