



## Panino avec Prosciutto crudo San Pietro

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g bolets frais
- 4 tomates
- 12EL huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin
- 8 tranches de pain au maïs
- 400g Prosciutto crudo San Pietro

### Préparation

1. Couper les bolets en lamelles et les tomates en tranches.
2. Chauffer l'huile dans une poêle, saisir les champignons env. 2 min de part et d'autre puis les relever de sel et de poivre.
3. Dresser les bolets avec l'huile de cuisson sur les tranches de pain puis garnir de tomates et de Jambon cru San Pietro.