



## Panino con Prosciutto cotto Puccini e zucchine

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 400g zucchine
- 4EL olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe
- 8 fette di pane di ca. 40 g ciascuna, ad es. pane del mercato
- 320g Prosciutto cotto Puccini
- 200g formaggio fresco vaccino, ad es. zincarlin
- 200g rucola

### Preparazione

1. Tagliare le zucchine a fette per il lungo.
2. Scaldare l'olio in una bistecchiera e rosolare le fette da entrambi i lati a fuoco medio per ca. 3 minuti.
3. Dopodiché, condire con sale e pepe.
4. Farcire le fette di pane con il Prosciutto cotto Puccini e le fette di zucchini.
5. Infine, sbriciolare il formaggio sul pane, distribuire la rucola e condire con il pepe.