



## Crostone con mozzarella e pancetta affumicata



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
5 MINTEMPO DI COTTURA  
5 MINCALORIE  
510K

NOTE

### INGREDIENTI

4 fette di Pane

2 fette di Pancetta affumicata

4 Pomodori rossi

4 Mozzarella

Insalata verde

Sale

Pepe nero in grani

### Preparazione

- Lavate l'insalata e il pomodoro e tagliate quest'ultimo a fette.
- In una padella antiaderente fate cuocere per pochi minuti le fette di pancetta affumicata.
- Sulla fetta di pane ponete l'insalata, le fette di pomodoro, la mozzarella tagliata anch'essa a fette e infine la pancetta.
- Aggiustate di sale e aggiungete una generosa macinata di pepe fresco.

Pamela Tesconi

## I consigli di Pamela

---

- Per questo crostone potete utilizzare il pane integrale, se possibile a lievitazione naturale e cotto a legna: acquisterà un sapore particolare.