



Focaccia farcita con  
prosciutto cotto,  
stracchino e provola

## Ingredienti

- 1 confezione di Base per focaccia La Soffice
- 80 g Prosciutto cotto
- 50 g Stracchino
- 20 g Provola
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Spinaci novelli q.b.

## Preparazione

1. Srotolate entrambe le basi e lasciatele riposare per 20 minuti. Nel frattempo accendete il forno a 250°C. Farcite la prima base con provola, stracchino, prosciutto cotto e spinacino. Copritela con la seconda focaccia e chiudete bene i bordi, incollandoli con la pressione delle dita. Bucherellate la superficie e oliate. Infornate per 10 minuti circa. Dopo la cottura lasciate intiepidire e tagliate a fette.

### Informazioni nutrizionali

|               |             |
|---------------|-------------|
| Energia       | 339.14 kcal |
| carboidrati   | 38.68 g     |
| zuccheri      | 1.9 g       |
| Fibra         | 2.16 g      |
| Sodio         | 976.43 mg   |
| grassi        | 12.65 g     |
| Grassi saturi | 5.73 g      |
| Proteine      | 14.46 g     |

⌚ 20

⊕ 4 4 persone